Edition 2012

MIT TIPPS UND TRICKS ZUM PERFEKTEN GRILLEN

WEBER® **GRILLWELT**

WEBER.COM

DER GRILL. DAS ORIGINAL.

SEITE 18

Vollendete Grillerlebnisse mit Ihrem
WEBER® HOLZKOHLEGRILL

SEITE 30

DIE WEBER® E-VOLUTION
für unbeschwertes Grillvergnügen auf Balkon und Terrasse mit der Grillaroma-Garantie

SEITE 48

Von der Vorbereitung bis zur Reinigung – **ZUBEHÖR VON WEBER®** garantiert Grillspaß

SEITE 70

WEBER® SPEZIALGRILLS
für die außergewöhnlichen Herausforderungen beim Grillen

SEITE 88

HIGH END: DER SUMMIT®
vielseitig und mit vielen exklusiven Features

SEITE 74

DIE WEBER® COLOR LINE
bringt modische Farbe in Ihr Grillvergnügen

INHALT

WEBER® ERLEBEN

06 Einmal Weber® – immer Weber®
08 Draußen gemeinsam genießen
10 60 Jahre Weber® Grillgenuss
12 One-Touch® Premium System
14 Perfect Moment Perfect Tool
16 6½ Grundregeln für den perfekten Grillgenuss

100 Holzkohlegrill-Übersicht
102 Gas- und Elektrogrill-Übersicht
104 Die Weber® Welt erleben
105 Die 10 Weber® Serviceversprechen
106 Weber® Rezepte
Von Klassikern mit neuem Schliff bis hin zu ausgefallenen Kreationen – hier finden Sie viele Rezepte der im Katalog gezeigten Grillspezialitäten.

Preis- und Modelländerungen vorbehalten
Preise gelten vom 01.10.2011 bis 30.09.2012

BASIS SORTIMENT

HOLZKOHLEGRILLS

18 **Weber® Holzkohlegrills**
22 Smokey Joe® Premium
22 Bar-B-Kettle®
23 One-Touch® Original
24 One-Touch® Premium
28 One-Touch® Deluxe
29 Fireplace

ELEKTROGRILLS

30 **Weber® Elektrogrills**
33 Weber® Q™

GASGRILLS

36 **Weber® Gasgrills**
40 Weber® Q™
44 Spirit®

SEITE 44

ZUBEHÖR

48 **Weber® Zubehör**
52 Zubehör Basis
55 Zubehör Basis Holzkohlegrills
60 Zubehör Basis Gasgrills
61 Zubehör Basis Weber® Q™
62 Zubehör Erlebnis

EXKLUSIV SORTIMENT

SPEZIALGRILLS

71 One-Touch® Premium Special Edition
71 Performer Touch-N-Go™ Gourmet
72 Smokey Mountain Cooker

COLOR LINE

75 Smokey Joe® Premium
76 One-Touch® Original
77 One-Touch® Premium
78 Weber® Q™

BLACK LINE

81 Weber® Q™

SEITE 85

GENESIS®

85 Genesis®
87 Genesis® Module für Outdoorküche

SUMMIT®

89 Summit® Grill Center
89 Summit® S-660 Built-In Version
90 Summit®

ZUBEHÖR

93 Zubehör Weber® Style™

SEITE 93

In unserem Exklusiv Sortiment finden Sie Produkte, die ausschließlich bei unseren ausgewählten Vertragspartnern erhältlich sind.

Einmal Weber® – immer Weber®

Immer mehr Menschen schenken in Sachen Grillkultur der Marke Weber® ihr Vertrauen, denn als Erfinder des Kugelgrills verfügen wir über einen einzigartigen Erfahrungsschatz. Die hohe Qualität unserer Produkte und Services überzeugt bereits auf den ersten Blick – vor allem aber auch langfristig. Unsere Erfahrung zeigt: Wer sich einmal für Weber® entschieden hat, der bleibt dabei.

Draußen gemeinsam genießen

WAS GIBT ES SCHÖNERES, als irgendwo im Freien mit Freunden oder Familie ein leckeres und gelungenes Grillmenü zuzubereiten und zusammen zu schlemmen? Das ist Entschleunigung und Lebensfreude pur.
Wir unterstützen dieses Bedürfnis durch Grillprodukte, von denen unsere Kunden genauso begeistert sind wie wir.

1952
DAS ORIGINAL

Kein anderer Grillhersteller kann auf einen so ausgeprägten Erfahrungs- und Wissensschatz blicken, wie ihn Weber® seit 1952 gesammelt hat.
So wie wir aus einer simplen Schiffsboje den Kugelgrill entwickelt haben, so entwickeln wir die gesamte Grillwelt seit 60 Jahren jeden Tag ein Stück weiter.

1965
THE RANGER

1972
THE BARREL BAR-B-Q

1981
SMOKEY MOUNTAIN COOKER®

1990
PERFORMER

2002
GENESIS® GOLD C

2009
WEBER® Q™ 140 ELEKTROGRILL

2012
SUMMIT GRILL CENTER

2012
DAS ORIGINAL

Die logische Fortführung des Kugelgrill-Prinzips. Die Premiummodelle unter den Holzkohlegrills von Weber® mit noch mehr Komfort und verbesserter Ausstattung.

60 JAHRE / WEBER® GRILLGENUSS

SEIT 1952 ZELEBRIEREN WIR DAS PERFEKTE GRILLERLEBNIS: MIT ERSTKLASSIGEM KNOW-HOW, EINZIGARTIGER PRODUKTVIELFALT UND UNSERER BEGEISTERUNG FÜR ALLES RUND UMS GRILLEN.
NEUGIERIG? DANN BESUCHEN SIE UNS DOCH MAL AUF PERFEKTGRILLEN.DE

EIN **GRILL,** JEDE MENGE **ZUBEHÖR** UND **UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN:** DAS WEBER® **ONE-TOUCH® PREMIUM SYSTEM**

Der **One-Touch® Premium** ist nicht einfach nur ein **Grill.**
Er ist die **Basis** für ein **System mit unzähligen Ergänzungsmöglichkeiten**
für unbegrenzte Grillvielfalt.

AM GRILL

Mit Zubehör wie dem **Gourmet BBQ System**, dem **Mangal Grill-Set** oder dem **Drehspieß** ist der One-Touch® Premium die Basis für ein ganzes System von vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten.

AUF DEM GRILL

Ob **Schaschlik-Set** oder **Spare-Rib-Halter:** für jeden Moment haben wir das auf Ihren Grill abgestimmte Zubehör – für die schnelle und einfache Zubereitung von leckeren Menüs.

RUND UM DEN GRILL

Auch um den Grill herum bietet Weber® eine große Auswahl. **Reiniger, Abdeckhauben, Bücher** und vieles mehr – hier finden Sie für jeden Bedarf das perfekt geeignete Zubehör.

ANZÜNDMITTEL

Ob Steak, Braten oder Menü – für jeden Anlass finden Sie bei Weber® das perfekt zu Grill und Zubereitungsart passende Anzündmittel.

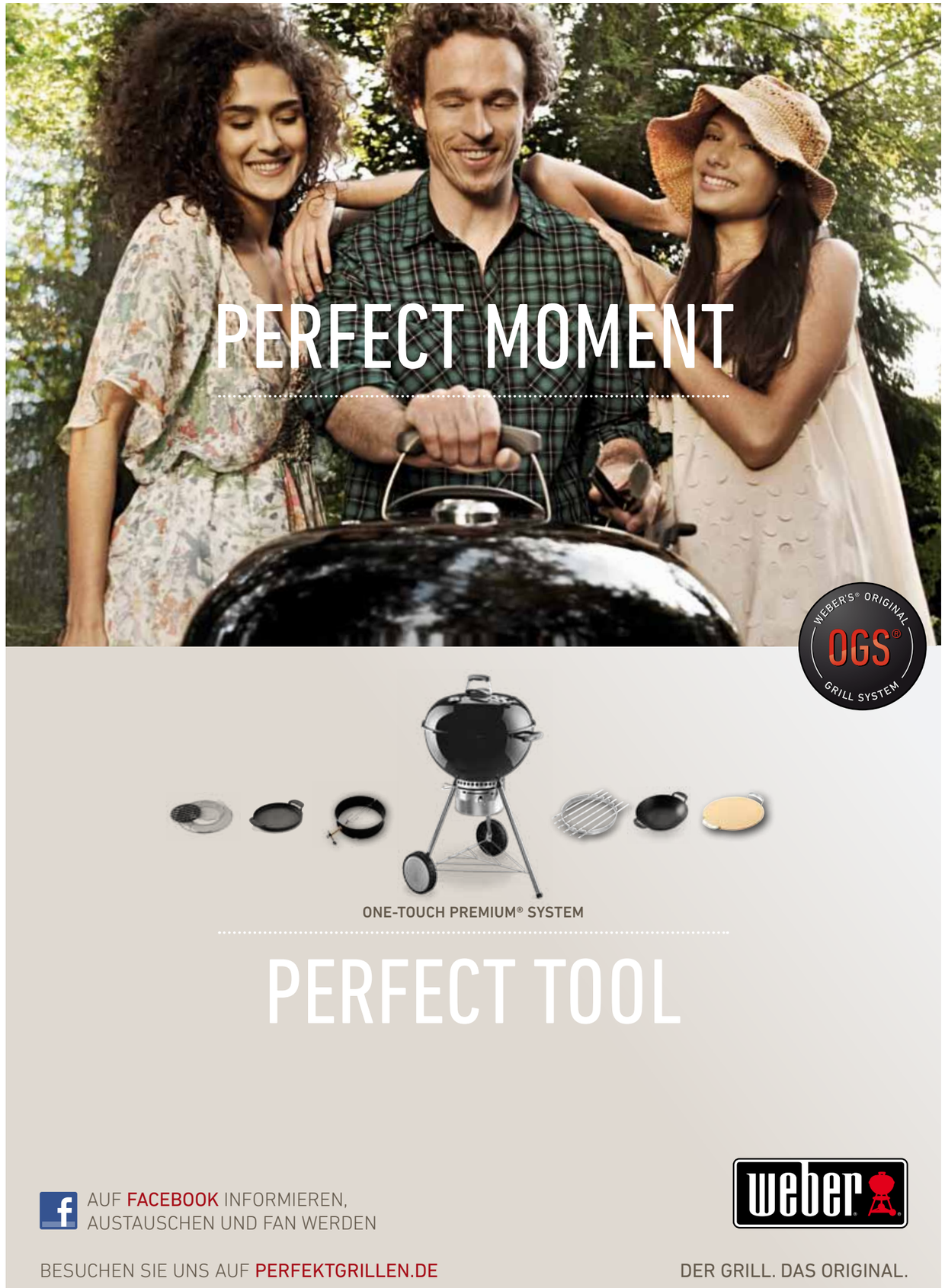
So sehen perfekte Momente im Leben aus

PERFECT MOMENT

Eigentlich braucht man gar nicht viel, aber davon genau das Richtige: die richtigen Menschen, mit denen man gerne Zeit verbringt, den richtigen Ort – auf dem Balkon, im Garten oder am See – und wenn dann noch ein gekonnt zubereitetes Grillmenü dazukommt, dann steht ihm nichts mehr im Weg, dem perfekten Moment.

PERFECT TOOL

Seit fast 60 Jahren entwickeln wir einzigartige Grillprodukte und arbeiten mit Leidenschaft, Erfahrung und Know-how daran, unseren Kunden die perfekten Tools für diesen perfekten Moment zu bieten. Grills, Zubehör, Services und die Grillakademie von Weber® bieten jedem die Möglichkeit, ein echter Grillmeister zu werden und jedes Grillvergnügen zu einem Erlebnis zu machen, von dem man gar nicht genug bekommen kann.



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

DIE 6 ½ GRUNDREGELN
FÜR DEN PERFEKTEN GRILLGENUSS

1. OGS®
DIE SACHE MIT DEM DECKEL

Er ist der wichtigste Bestandteil des OGS®, des „Original Grillsystems" von Weber®. OGS® heißt, dass bei Weber® alle Grills technisch so durchdacht sind, dass der Abstand zwischen Hitzequelle und Grillgut sowie das Volumen des Grillkessels optimal berechnet sind und die richtige und vor allem steuerbare Mischung aus Hitzezirkulation und Luftzufuhr entsteht. Der Hitzestau unter dem Deckel sorgt dafür, dass das Grillgut von allen Seiten und somit schneller, gleichmäßiger und schonender gegart wird. Nicht zuletzt eröffnet der Deckel Möglichkeiten, die Hitze punktgenau zu regulieren und die verschiedenen Grillmethoden anzuwenden. Und damit fängt das echte Grillvergnügen erst an.

DIE TEMPERATUR IM INNEREN DES GRILLS

KOHLEMENGE: die Menge ist maßgeblich für die Raumtemperatur im Grill verantwortlich, die Lüfter regulieren diese Hitze beim Grillen selbst.
LÜFTUNGSSCHIEBER: am Anfang alle Schieber öffnen. Je weiter die Lüfter geschlossen werden, desto geringer die Temperatur.
LÖSCHEN: alle Lüfter schließen und die Kohle erstickt. Große Kohlestücke können wieder verwendet werden.

DIE TEMPERATUR AUF DEM GRILLROST: WERDEN SIE HERR DES FEUERS

Durch die Anordnung der Glut entstehen mehrere Hitzezonen im Grill. Je näher die Kohle am Rost ist, desto höher die Hitze. Mit einer Kohlezange kann die Glut auf unterschiedliche Arten aufgebaut werden, hierbei handelt es sich immer um bereits glühende Kohle aus dem Anzündkamin:

ZWEIZONENFEUER 50/50 Methode, der Start in die Grillkunst. Nutzen Sie die zwei Temperaturzonen im Grill und genießen Sie ihr Ergebnis.
OCHSENAUGE/PYRAMIDE Kohlenpyramide aufbauen: Perfekt für das Searing von Steaks.
FEUERRING Indirekte Hitze in der Mitte des Rosts, direkte Hitze am Rand, z.B. für den Pizzastein.
DREIZONENFEUER Die Kohle wird auf dem Kohlerost aufsteigend (schräg) angeordnet. Damit liegen auf der einen Seite des Rosts fast keine Kohlen, in der Mitte etwas mehr und am anderen Rand die meisten Kohlen.
INDIREKTES GRILLEN MIT GLEICHMÄSSIGER HITZE
In die Mitte des Kohlerosts eine Aluschale mit Wasser gefüllt, rechts und links davon die Kohlen platzieren. So entsteht im Grill eine gleichmäßige Temperatur.

2. SICHERHEIT
DER UMGANG MIT EINEM GRILL ERFORDERT STETS HOHE AUFMERKSAMKEIT

HOLZKOHLE

- Den Anzündkamin auf dem Grillrost verwenden, nicht auf dem Boden
- Grillhandschuhe sind Pflicht
- Kohle nach dem Grillen über Nacht auskühlen lassen und erst nach mindestens 12 Std. entsorgen

GASGRILL

- Immer bei geöffnetem Deckel zünden
- Die Fettauffangschalen regelmäßig kontrollieren und reinigen
- Gas immer zuerst am Grill ausschalten, dann die Flasche zudrehen

ELEKTRO

- Nur an einzeln gesicherte Steckdosen anschließen – keine Mehrfachstecker verwenden
- Anschlüsse vor Feuchtigkeit schützen
- Heizstäbe mit einer Messing-Grillbürste vorsichtig bei voller Hitze abbürsten

3. ANHEIZEN
ALLE GRILLTYPEN BENÖTIGEN EINE GEWISSE ZEIT ZUM VORHEIZEN

HOLZKOHLE

Das Grillen mit Kohle ist mit den Anzündhilfen von Weber® spielend zu bewältigen und Weber® bietet unterschiedliche Kohleprodukte. Faustregel: Holzkohle ist zwar schneller heiß, Briketts glühen aber länger. Anzünden sollte man auf jeden Fall mit Spezialprodukten wie den Anzündwürfeln von Weber®. Damit erhält man auf sicherem und einfachem Weg die perfekte Glut. Das wesentliche Tool ist dabei der Anzündkamin Weber® Rapid Fire®:

- Gewünschte Kohlemenge einfüllen
- Drei Anzündwürfel auf dem Kohlerost anzünden
- Anzündkamin Weber® Rapid Fire® über den Würfeln positionieren
- Abwarten bis die Kohleoberfläche weiß ist
- Glühende Kohle in die Grillkörbe schütten (Achtung Funkenflug), **FERTIG!**

ELEKTRO

Grill bei geschlossenem Deckel mindestens 25 Min. vorheizen, so erreichen Sie eine hohe Temperatur!

GAS

Zündung nur bei geöffnetem Deckel betätigen. Alles Weitere erledigt sich fast von alleine.

4. GRILLMETHODEN
DIE 3 GRUNDTECHNIKEN

DIREKTE GRILLMETHODE Das direkte Grillen mit der gleichen Temperatur auf dem gesamten Grillrost. Für das schnelle Zubereiten von Würstchen, Gemüsespießen und Ähnlichem ist diese Methode besonders geeignet. Grillzeit <30 Minuten.

INDIREKTE GRILLMETHODE Großes Grillgut wie Braten oder ganzes Geflügel hingegen wird indirekt gegrillt. Dabei werden die Hitzequellen an den Rand des Grills verlegt, um zu verhindern, dass die direkte Hitze das Grillgut außen verbrennt, bevor es innen gar ist. Die Wirkungsweise ist ähnlich wie die Umlufthitze im Backofen. Grillzeit >30 Minuten.

50/50-GRILLMETHODE Bei der 50/50-Methode wird die Hitzequelle auf eine Hälfte des Grills verschoben, wodurch zwei unterschiedliche Hitzezonen entstehen. Die sehr hohe direkte Hitze über den Hitzequellen dient dabei zum Angrillen – in der indirekten Zone wird dann schonend fertig gegart. Besonders mittelgroßes Grillgut wird so besonders zart und saftig.

5. GRILLGUT
RICHTIG EINKAUFEN

Für den perfekten Grillgenuss benötigen Sie neben den perfekten Tools auch hochwertige Zutaten. Hier lohnt sich der Weg zum Fachhandel, denn nur dort erhalten Sie verlässliche Informationen über die Produkte. Denn während Fisch und Gemüse gar nicht frisch genug sein können, sollte Rindfleisch mindestens zwei Wochen gereift sein. Bleiben Sie bei der Menüplanung flexibel und lassen Sie sich vom aktuellen Angebot inspirieren.

KAUFEN SIE FLEISCH UND FISCH IM GANZEN!

DAS PERFEKTE STEAK IST MINDESTENS 4 CM HOCH!
ALLES ANDERE IST CARPACCIO!

6. REINIGUNG & PFLEGE
NACH DEM BBQ IST VOR DEM BBQ

Die Hauptarbeit bei der Reinigung erledigen Gas- und Elektrogrills von selbst. Sie müssen einfach nur auf maximale Betriebstemperatur aufgeheizt werden, bis die Grillrückstände verbrennen. Mit den Spezialbürsten lassen sich die Reste vom noch heißen Grillrost dann sehr leicht entfernen.

- Reinigen oder wechseln Sie die Fettauffangschalen regelmäßig
- Roste unter hoher Hitze ausbrennen, abbürsten und ggf. einen Weber® Grillreiniger benutzen
- Emaille- und äußere Grillteile nur mit speziellem Grillreiniger säubern
- **ACHTUNG:** Gusseisen nur von Hand reinigen, nie in die Spülmaschine

6½. DIE KÖNIGSDISZIPLIN
DAS PERFEKTE STEAK

- Mind. 4 cm hoch sollte das perfekte Steak sein, gleichmäßig marmoriert, bereits 3-4 Wochen gereift (Fragen Sie ihren zukünftigen besten Freund: Ihren Metzger)
- Das Steak 2-3 Std. vorher aus dem Kühlschrank holen
- Weber® Steakhouse Kohle im Anzündkamin anzünden
- Grill mit direkter Hitze vorheizen
- Steak auf dem heißen Sear Grate oder der Sear Station ca. 4 Min. je Seite angrillen
- An der Grillmarkierung erkennt man den wahren Grillmeister
- **INDIREKT** mindestens 4 Min. je Seite ruhen lassen
- **SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG: KERNTEMPERATUR 56 – 58 °C FÜR DAS PERFEKTE STEAK (MEDIUM)**
- Mit grobem Salz, frischem Pfeffer und Weber® Good Old BBQ Sauce genießen.

Smokey Joe® Premium
37 cm, Black

Smokey Joe® Premium
37 cm, Ivory

Smokey Joe® Premium
37 cm, Warm Grey

Bar-B-Kettle®
47 cm, Black

One-Touch® Original
47 cm, Black

One-Touch® Original
47 cm, Ivory

One-Touch® Original
47 cm, Warm Grey

One-Touch® Original
57 cm, Black

One-Touch® Premium
47 cm, Black

One-Touch® Premium
57 cm, Black

NEU

One-Touch® Premium
57 cm, Ivory

One-Touch® Premium
57 cm, Warm Grey

One-Touch® Premium
67 cm, Black

NEU

One-Touch® Premium
Gourmet 57 cm, Black
mit Weber® Gourmet BBQ
System – Sear Grate Set

One-Touch® Premium
57 cm, Black
Johann Lafer Edition

One-Touch® Deluxe
57 cm, Black

Fireplace, Black

HOLZKOHLE

HOLZKOHLE GRILLS

Grillgenuss pur: Mit den bis ins kleinste Detail durchdachten Grills von Weber® ist das Grillen mit Holzkohle so sauber, sicher und praktisch wie nie zuvor. Vom mobilen Picknickgrill für spontane Grillpartys im Grünen bis zur professionellen Grillstation für höchste Ansprüche. Erleben Sie das Original mit dem echten BBQ-Feeling und der Weber® Gelinggarantie!

WAS SIE ÜBER HOLZKOHLEGRILLS WISSEN SOLLTEN

Der Duft des brutzelnden Fleisches, das Knistern der Kohle, das Urtümliche des Feuers, die einmalige Atmosphäre, während man das zarte, würzige Steak genießt: Das vollendete Grillerlebnis verbinden viele nach wie vor mit dem Grillen mit Holzkohle – so wie es Weber® perfektioniert hat. Hier erfahren Sie mehr darüber.

WEBER® HOLZKOHLEGRILLS – SICHERES GRILLVERGNÜGEN

Barbecue mit glühender Kohle macht Spaß und ist die ursprünglichste Art des Grillens. Mit 60 Jahren Erfahrung in puncto Gestaltung und Fertigung sorgt Weber® dabei für TÜV-geprüfte Sicherheit und ist führend, was die Konstruktion und Verarbeitung betrifft. Für höchste Stabilität sorgt z.B. das Bein- und Rollendesign, während ein zusätzlicher Hitzeschutz für noch mehr Sicherheit sorgt. Mit unseren Anzündwürfeln **(siehe Seite 55)** entfachen Sie die Glut für das Grillerlebnis schnell und besonders zuverlässig.

WEBER® IDEEN FÜR DAS GESUNDE GRILLEN

Mit geschlossenem Deckel entstehen keine Flammen und dank der Methode des indirekten Grillens tropft kein Fett in die Glut. Das gilt natürlich auch für unsere Gas- und Elektro-Grills – je weniger verbranntes Fett, desto gesünder der Genuss.
Benutzen Sie zum Wenden von Fleisch statt einer Gabel eine Weber® Grillzange – auch so wird verhindert, dass Bratensaft austritt und verbrennt. Und fettarmes und vitaminreiches Grillgut wie Kartoffeln, Zucchini oder Paprika ist nicht nur eine geschmackliche, sondern auch eine gesunde Ergänzung.

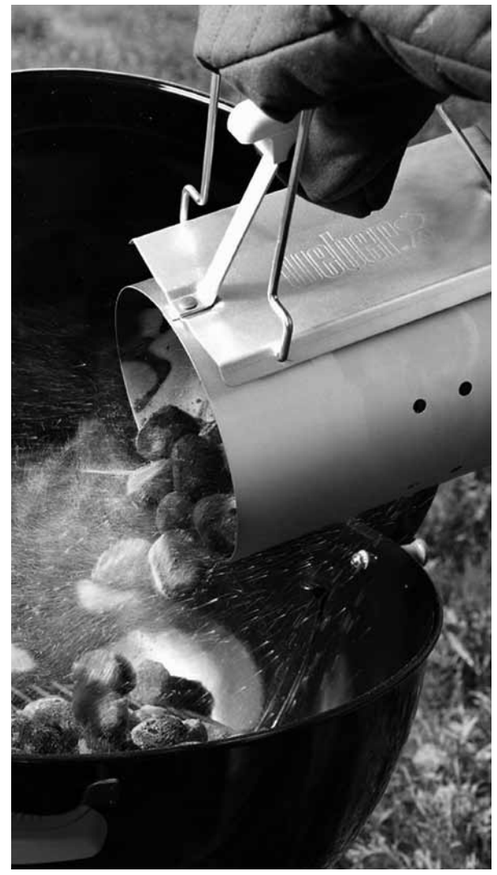
Die Weber® Grillzangen und weiteres Zubehör finden Sie **ab Seite 52.**

DIE SACHE MIT DEM ANZÜNDEN

❶ Legen Sie **2–3 Anzündwürfel** auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den **Anzündkamin (siehe Seite 55)**, gefüllt mit den **Weber® Long Lasting Premium Briquettes** oder einer der Weber® Grillkohlen **(Steakhouse Premium Restaurant Coal** oder **Premium Express Grill-Holzkohle)** direkt über die Anzündwürfel.

❷ Nach ca. **30 Minuten (bei Briketts)**, bzw. nach **ca. 15–20 Minuten (bei Holzkohlen)**, wenn der Inhalt **durchgeglüht** und mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, schütten Sie die heiße Glut auf den Kohlerost oder in die **Kohlekörbe.**

❸ Aufgrund der Bauart des Anzündkamins werden die **Weber® Long Lasting Premium Briquettes** und die **Weber® Grill-Holzkohlen** sehr schnell heiß und erreichen die **bestmögliche Temperatur.**



EINFACH SAUBER!

Nicht nur das unkomplizierte und sichere Anzünden oder die einfache Handhabung beim Grillen zeichnen die Weber® Holzkohlegrills aus.
Zum Weber® Original Grillsystem OGS® gehört auch die einfache Reinigung: Mit unserem One-Touch® System entsorgen Sie Asche- und Kohlereste mit nur einem Handgriff. Die Bauteile des Grills – verchromt, porzellanemailliert oder aus Edelstahl – sind besonders einfach zu reinigen: Deckel und Kessel werden lediglich ausgefegt, für den Grillrost genügt das Ausbrennen und Ausbürsten direkt nach dem Grillen oder vor der nächsten Nutzung. Zusammen mit unserem genau auf die Weber® Grills abgestimmten Reinigungszubehör bietet Weber® komfortables Grillvergnügen auch nach dem genüsslichen Grillabend.

KLEIN, ABER OHO: Weber® bietet optimale Holzkohle-Modelle für Kugelgrill-Einsteiger oder Menschen, die gerne im Park grillen. Alles natürlich in der berühmten Weber® Qualität – ganz wie bei den Großen.

ENTDECKEN SIE DAS ORIGINAL – die von Weber® entwickelten Kugelgrills mit dem Kult-Status. Schaffen Sie einmalige und unvergessliche Grillerlebnisse. Die vielen durchdachten Features bieten optimale Handhabung, Sicherheit und Pflege.

HOLZKOHLE

„PICKNICKER" MIT EXTRAS

SMOKEY JOE® PREMIUM

37 cm / Black, Ivory und Warm Grey

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1121004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Black	**84,90**	46/43/41	4,4
1125004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Ivory	**89,90**	46/43/41	4,4
1126004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Warm Grey	**89,90**	46/43/41	4,4

1. **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
2. **Tragebügel:** sichert den Deckel zum mühelosen Transport oder hält ihn seitlich als praktischen Windschutz
3. **Porzellanemaillierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
4. **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
5. **Seitliche Zuluftführung:** gesundes Grillen durch kontrollierte Luftzufuhr
6. **Geschlossener Kessel:** verhindert Austreten heißer Asche

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Stabiler Kohlerost**
- **Stabiles, dreibeiniges Gestell:** für sicheren Stand

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

DAS EINSTEIGER-MODELL

BAR-B-KETTLE®

47 cm / Black

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1231004	Bar-B-Kettle® ø 47 cm, Black	**99,90**	89/47/56	8

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Porzellanemaillierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
3. **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
4. **Stabiler Duroplastgriff:** hitze- und wetterbeständig
5. **3 Lüftungsschieber am Kessel und 1 Lüftungsschieber am Deckel:** Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
6. **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
7. **Bruch- und wetterfeste Räder:** ermöglichen sicheres Bewegen des Grills

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Original Kesselform**
- **Innen angeschweißter Deckelhaken:** Deckel am Kessel arretierbar, auch als Windschutz

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

DAS ORIGINAL

ONE-TOUCH® ORIGINAL

47 cm / Black, Ivory und Warm Grey

57 cm / Black

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1241304	One-Touch® Original ø 47 cm, Black	**139,90**	89/51,5/55	8,5
1245304	One-Touch® Original ø 47 cm, Ivory	**149,90**	89/51,5/55	8,5
1246304	One-Touch® Original ø 47 cm, Warm Grey	**149,90**	89/51,5/55	8,5
1341504	One-Touch® Original ø 57 cm, Black	**179,90**	99/57/65	12,7

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
3. **Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
4. **1 Duroplastgriff:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
5. **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
6. **One-Touch® System aus Stahl, aluminiumbeschichtet:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
7. **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
8. **Bruch- und wetterfeste Räder**

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Verchromter Grillrost**
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweißter Deckelhaken:** Deckel am Kessel arretierbar, auch als Windschutz

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

SOME LIKE IT PREMIUM: Die logische Fortführung des Kugelgrill-Prinzips. Die obere Liga unter den Holzkohlegrills von Weber® mit noch mehr Komfort und verbesserter Ausstattung.

ABSOLUTE LUXUSKLASSE für Holzkohle-Fans und Grillprofis mit den allerhöchsten Ansprüchen. Hier bleibt in puncto Ausstattung, Vielseitigkeit und Komfort kein Wunsch offen.

HOLZKOHLE

DAS ORIGINAL MIT MEHR KOMFORT

ONE-TOUCH® PREMIUM

47 cm / Black

57 cm / Black, Ivory und Warm Grey

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
3. **Isolierter Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
4. **2 Duroplastgriffe:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
5. **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
6. **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
7. **Extragroßer Aschetopf:** nur gelegentliches Entleeren notwendig
8. **Bruch- und wetterfeste Räder**

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Verchromter Grillrost:** klappbar, zum leichten Nachlegen der Briketts
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweißter Deckelhaken**
- **Höhere Arbeitsfläche:** bei Durchmesser 57 cm

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1251004	One-Touch® Premium ø 47 cm, Black	**199,90**	89/51,5/62	9,4
1351004	One-Touch® Premium ø 57 cm, Black	**269,00**	107/60/74,5	14,2
1356004	One-Touch® Premium ø 57 cm, Warm Grey	**279,00**	107/60/74,5	14,2
1355004	One-Touch® Premium ø 57 cm, Ivory	**279,00**	107/60/74,5	14,2

GRILLGENUSS XXL

ONE-TOUCH® PREMIUM

67 cm / Black

Der **One-Touch® Premium 67 cm** hat die gleichen Eigenschaften wie der **One-Touch® Premium 57 cm** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Grilldeckels
2. **Grillfläche:** 40 % größer

- **Edelstahl-Grillrost:** klappbar
- **Kohlerost:** besonders stabil
- **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™**

GARANTIE

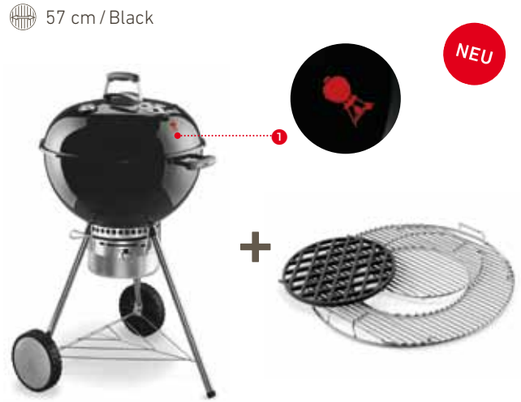
10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1551004	One-Touch® Premium ø 67 cm, Black	**449,00**	107/69,5/81	20,1

HIERFÜR IST JOHANN LAFER FEUER UND FLAMME

ONE-TOUCH® PREMIUM GOURMET

57 cm / Black



Entdecken Sie mit dem One-Touch® Premium Gourmet eine ganz neue Art des Grillens mit Holzkohle:
Das sogenannte „Searing" mit dem speziellen Sear Grate sorgt für zusätzliches Grillaroma und eine noch bessere Grillmarkierung mit Rautenmuster.
Mit der serienmäßigen Grundausstattung unseres Gourmet BBQ Systems schaffen Sie zudem die technische Grundlage für noch mehr Vielfalt beim Grillgenuss. **Weiteres Zubehör zu unserem Gourmet BBQ System finden Sie ab Seite 64.**

Der **One-Touch® Premium Gourmet** hat die gleichen Eigenschaften wie der **One-Touch® Premium 57 cm** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Emailliertes Logo:** auf dem Deckel

- **Gourmet BBQ System – Sear Grate Set:** aus porzellanemailliertem Gusseisen, für perfektes Rautenmuster auf dem Steak (Der **One-Touch® Premium Gourmet** enthält das Sear Grate mit Rost anstelle des normalen Rostes).

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1351999	One-Touch® Premium Gourmet ø 57 cm, Black mit Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate Set	**299,00**	107/60/74,5	16,3

Hirschrücken mit Cranberries

Dieses Wildgericht für den Grill hat Johann Lafer eigens für Weber® entwickelt. Dieses und weitere Rezepte von Johann Lafer finden Sie unter **weber.com**

HOLZKOHLE

VOM STERNEKOCH EMPFOHLEN

ONE-TOUCH® PREMIUM

57 cm / Black, **Johann Lafer Edition**

JOHANN LAFER

Die zusätzlichen Features wurden gemeinsam mit dem Sternekoch Johann Lafer ausgewählt. Die integrierte Halterung für den Deckel und der praktische Arbeitstisch sind die Helfer, die Grillbegeisterte strahlen lassen.

Der **One-Touch® Premium 57 cm Johann Lafer Edition** hat die gleichen Eigenschaften wie der **One-Touch® Premium 57 cm** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Emailliertes Logo:** auf dem Deckel
2. **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Deckels
3. **Holzarbeitstisch Side-Kick™**

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
10013	One-Touch® Premium ø 57 cm, Black Johann Lafer Edition	**299,00**	107/60/88,5	15,7

DAS MOBILE LAGERFEUER: Der Weber® Fireplace bringt wohlige Wärme an kühlen Abenden und sorgt für gemütliches Feuer bei jeder Gelegenheit.

HOLZKOHLE

GRILLVERGNÜGEN MIT KOMFORT

ONE-TOUCH® DELUXE

57 cm / Black

1. **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
2. **1 extragroßer Duroplastgriff:** hitze- und wetterbeständig
3. **2 stabile Arbeitstische:** auch zum Zubereiten des Grillguts geeignet
4. **Verchromter Klapp-Grillrost:** zum einfachen Brikettnachlegen beim indirekten Grillen
5. **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
6. **Extragroßer Aschetopf:** nur gelegentliches Entleeren notwendig

- **Deckelhalter:** für komfortables Ablegen des Deckels
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™:** besonders gut geeignet für indirektes Grillen
- **6 Besteckhaken**
- **Stabiles Stahlrohrgestell**

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1361004	One-Touch® Deluxe ø 57 cm, Black	**399,00**	107/127/66	25,4

California Burger mit Avocado-Mayonnaise

Saftiger Burger mit milder Schärfe und einer fruchtigen Sauce. Das Rezept finden Sie in der **Rezeptsammlung ab Seite 106.**

FÜR ANGENEHME LAGERFEUERATMOSPHÄRE

FIREPLACE

Black

1. **Emaillierter Deckel und emaillierte Bodenwanne**
2. **Hitzeschild:** mindert die Wärmeabstrahlung nach unten

- **Stabile, verzinkte Streben**
- **Angenehme Wärmeabstrahlung zur Seite**
- **2 stabile Griffe**
- **Stabile Beine:** für sicheren Stand, auch auf unebenem Boden
- **Deckel und Mittelteil:** einzeln abnehmbar, durch direktes Aufsetzen des Deckels auf den Kessel kann das Feuer ganz einfach erstickt werden

GARANTIE

bis 10 Jahre

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
2726	Fireplace, Black	**175,00**	82/70,5/70,5	12,6

Weber® Q™ 140 Stand
Dark Grey mit Seitentischen

Weber® Q™ 140
Dark Grey

Weber® Q™ 240
Dark Grey

Weber® Q™ 240 Stand
Dark Grey mit Seitentischen

Weber® Q™ 240, Dark Grey Johann Lafer
Edition mit Digital-Taschenthermometer
und Bratenkorb (klein)

Weber® Q™ 240 Station, Dark Grey mit
Rollwagen Premium und Seitentischen

ELEKTRO

ELEKTRO GRILLS

Die E-volution in der Grillwelt: Die Elektrogrills von Weber® mit der Grillaroma-Garantie dank optimaler Leistungsstärke. Einfach den Stecker in die Steckdose stecken und das Grillvergnügen kann beginnen. Elektrogrills von Weber® sind die optimale Lösung für Balkon und Terrasse.

WAS SIE ÜBER ELEKTROGRILLS WISSEN SOLLTEN

DIE WEBER® **ELEKTRO** E-VOLUTION

ÜBERALL SCHNELL EINSATZBEREIT

Im Mehrparteienhaus oder auf dem Balkon in der Stadt ist das Grillen mit Gas oder Holzkohle oft unerwünscht oder im Mietvertrag von vornherein untersagt. Komfortabel und problemlos sind hingegen die Weber® Elektrogrills: Ohne glühende Kohlen und schnell einsatzbereit benötigen Sie für das Grillvergnügen lediglich eine Steckdose.

DAS GANZE GRILLAROMA

Wir haben es getestet: Auch Profis schmeckten keinen Unterschied zwischen Grillgut von Weber® Elektrogrills und von Weber® Gas- oder Holzkohlegeräten. Kein Wunder, denn wenn es um das Geschmackserlebnis geht, zählt nur die Hitze. Der gusseiserne Grillrost sorgt neben dem Geschmack auch für die typische Grillmarkierung auf dem Grillgut. So bieten die Weber® Elektrogrills den kompletten Grillgenuss und das besonders einfach und schonend.

ENERGIEBEWUSSTER GENUSS

Auch beim Grillen stellt sich die Frage nach dem Energieverbrauch. Bei der Höchstleistung eines Weber® Elektrogrills von 2,2 kW und durchschnittlichen 20 Cent / kWh liegt der gerade mal bei 44 Cent pro Stunde – und das ohne langes Vorheizen. Zusätzlich reduziert das hitzesparende Grillen mit geschlossenem Deckel den Stromverbrauch erheblich.

CITY-GRILLEN: Wo auch immer das Grillen mit Gas oder Holzkohle unerwünscht ist, sind die Weber® Q™ Elektrogrills die ideale Lösung – die perfekte Kombination von Original-Grillgeschmack und modernem Lifestyle.

weber Q 140

DER KOMFORTABLE PRAKTIKER

WEBER® Q™ 140

43 x 32 cm / Dark Grey

1. **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen
2. **Porzellanemaillierter Guss-Grillrost:** sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und die optimale Grillmarkierung
3. **Große Heizspirale:** für optimale Hitzeverteilung und gleichmäßiges Grillergebnis: 2,2 kW Leistung, selbstreinigend
4. **Stufenlos verstellbarer Temperaturregler:** zur perfekten Temperatureinstellung
5. **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
6. **1,8 m langes Kabel:** für großen Mobilitätsradius
7. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig

GARANTIE

bis 5 Jahre

AUCH ALS KOMPAKTE GRILLSTATION

WEBER® Q™ 140 STAND

43 x 32 cm / Dark Grey

Der **Weber® Q™ 140 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 140** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe
- **2 Arbeitstische mit Besteckhaken**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
522079	Weber® Q™ 140, Dark Grey	**249,00**	58,4/66/43,5	10,4
30005	Weber® Q™ 140 Stand, Dark Grey mit Seitentischen	**299,00**	121,4/103,5/60	13

** Bei geöffnetem Deckel*

ELEKTRO

DAS FAMILIEN-MODELL

WEBER® Q™ 240

54 x 39 cm / Dark Grey

Der **Weber® Q™ 240** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 140** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Höherer Deckel:** auch für größeres Grillgut geeignet
- **Hitzereflektor aus Aluminium:** sorgt für eine optimale Wärmeabstrahlung auf das Grillgut
- **Grillfläche:** 53 % größer

DAS FAMILIEN-MODELL ALS GROSSE GRILLSTATION

WEBER® Q™ 240 STAND

54 x 39 cm / Dark Grey

Der **Weber® Q™ 240 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 240** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe
- **2 Arbeitstische mit Besteckhaken:** für zusätzliche Ablagefläche

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
592079	Weber® Q™ 240, Dark Grey	**359,00**	67,5/80/47,5	16,6
692879	Weber® Q™ 240 Stand, Dark Grey mit Seitentischen	**399,00**	130/130/68	19,5

** Bei geöffnetem Deckel*

EMPFOHLEN VON JOHANN LAFER

WEBER® Q™ 240

54 x 39 cm / Dark Grey, **Johann Lafer Edition**

NEU

JOHANN LAFER

Der **Weber® Q™ 240 Johann Lafer Edition** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 240** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Kleiner Bratenkorb**
- **Digital-Taschenthermometer**
- **Logo im Griff**

MOBILES RAUMWUNDER

WEBER® Q™ 240 STATION

54 x 39 cm / Dark Grey

NEU

Der **Weber® Q™ 240 Station** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 240** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Rollwagen Premium** mit stabiler Ablagefläche
- **2 Arbeitstische mit Besteckhaken:** für zusätzliche Ablagefläche

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
30016	Weber® Q™ 240, Dark Grey, Johann Lafer Edition mit Digital-Taschenthermometer und Bratenkorb (klein)	**379,00**	67,5/80/47,5	16,6
30015	Weber® Q™ 240 Station, Dark Grey mit Rollwagen Premium und Seitentischen	**499,00**	131/130/57	23,1

** Bei geöffnetem Deckel*

Weber® Q™ 100
Titan

Weber® Q™ 120
Modern Grey mit Seitentischen

Weber® Q™ 120 Stand
Titan mit Seitentischen

Weber® Q™ 200
Titan mit Seitentischen

Weber® Q™ 220 Stand
Titan mit Seitentischen

Weber® Q™ 300
Titan mit Seitentischen

Spirit® E-210 Classic
Black

Spirit® E-210 Premium
Black

Spirit® E-310 Premium
Black

Spirit® E-320 Premium
Black

Spirit® E-320 Premium, Black
Johann Lafer Edition mit
gusseiserner Wendeplatte

Spirit® S-320 Premium
Edelstahl

GAS

GAS GRILLS

Grillen wie die Profis: Gasgrills von Weber® sind die erste Wahl für „Viel-Griller“. Im Handumdrehen ist die volle Leistung da, wann immer Sie es wünschen und das Reinigen des Grillrostes fällt durch das Ausbrennen besonders leicht. Mobile Kleingeräte oder große Grillstationen für die professionelle Outdoor-Küche – bei den Gasgrills von Weber® gibt es für alle Anforderungen die richtige Lösung.

WAS SIE ÜBER GASGRILLS WISSEN SOLLTEN ...

Für Grillprofis ist der Gasgrill das Nonplusultra: Die stufenlose Hitzeregulierung bietet volle Kontrolle und Vielseitigkeit für die unterschiedlichsten Gerichte. Flavorizer Bars® Aromaschienen leiten Fett und Bratensaft ab und schützen so das Grillgut vor Flammenbildung. Auch andere praktische Gründe überzeugen und machen die Weber® Gasgrills gerade für häufiges Grillen zum idealen Tool. Mit wenigen Handgriffen und schnell vorgeheizt, sind sie in nur zehn Minuten einsatzbereit. Ob Familienfeier am Wochenende oder spontanes Barbecue unter der Woche: Ein Weber® Gasgrill ist für jede Gelegenheit das richtige Gerät.

GRILLEN MIT GAS – EFFIZIENT UND GÜNSTIG

Ein Modell der Weber® Q™ 200 Serie verbraucht maximal 260 g Gas pro Stunde – was bei den handelsüblichen Gasflaschen (11 kg) eine Betriebsdauer von ganzen 41 Stunden ermöglicht. In der Realität muss der Gasgrill natürlich nicht während der gesamten Betriebszeit die volle Leistung bringen. Dadurch erhöht sich die Zeit bis zum nächsten Wechsel der Gasflasche – die ausgefeilte Brennerkonstruktion und die Deckel der Weber® Grills reduzieren den Verbrauch noch weiter. Die Gasflaschen sind einfach zu wechseln und fast überall erhältlich.

SICHERHEIT STEHT FÜR UNS AN ERSTER STELLE

Weber® Gasgrills erfüllen die höchsten deutschen Sicherheitsstandards und sind von einem unabhängigen staatlichen Institut geprüft und zertifiziert. Ausführlich und konsequent getestet, stehen dabei Funktionalität und Sicherheit insbesondere der gasführenden Teile an erster Stelle. Darüber hinaus sorgt Weber® mit klugen Ideen wie der Grillzündung per Knopfdruck für eine unkomplizierte und sichere Handhabung.

Mit dem Gas-Catcher von Weber® können Sie immer sicher zünden, auch bei viel Wind. Im Gas-Catcher wird Gas gesammelt und über die Zündelektrode gezündet.

BOTTLE INSIDE

Unsere Grills mit diesem Zeichen haben ein komfortables Extra: Platzsparend können Sie hier die Gasflaschen einfach im Grillunterschrank verstauen. Sie sind somit vor der Witterung geschützt und unschöne Anschlussleitungen bleiben optimal verborgen. Nur für Gasflaschen in 5 kg-Größe geeignet.

DAS WEBER® Q™ KONZEPT bietet für jeden Kunden den passenden Grill. Ob preisgünstiger Einstieg in die Weber® Welt, elegantes Designerstück oder platzsparende Arbeitsstation – für jeden ein Grill nach Maß. Und dazu gibt es viele passende Erweiterungen, mit denen sich jeder Grill ausbauen lässt.

weber Q KONZEPT

GAS

DER PREISWERTE

weber Q KONZEPT

WEBER® Q™ 100

43 x 32 cm / Titan

1. **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
2. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
3. **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden der Brenner auch bei ungünstigen Wetterverhältnissen
4. **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
5. **Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
6. **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des herabtropfenden Fettes

- **Mit Gaskartusche:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 60)
- **Umrüstbar auf Gasflasche:** für günstiges, dauerhaftes Grillen (Umrüst-Set separat erhältlich, siehe Seite 61)
- **Haltekorb für Gaskartusche:** praktisch und sicher
- **Praktischer Rollwagen Standard:** als Zubehör erhältlich

GARANTIE

bis 5 Jahre

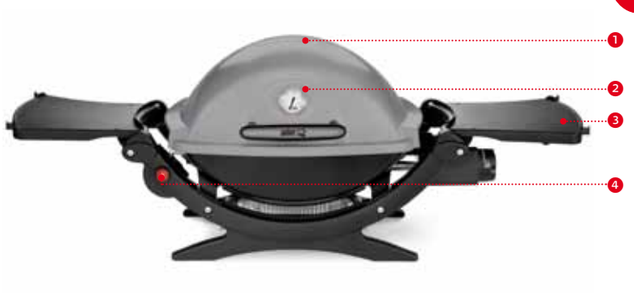
DER ELEGANTE

weber Q KONZEPT

WEBER® Q™ 120

43 x 32 cm / Modern Grey

NEU



Der **Weber® Q™ 120** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 100** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Höherer Deckel**
2. **Im Deckel integriertes Thermometer**
3. **2 Arbeitstische** mit Besteckhaken
4. **Elektronische Zündung**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
386079	Weber® Q™ 100, Titan	**199,00**	57/69/40,4	10,6
512479	Weber® Q™ 120, Modern Grey mit Seitentischen	**249,00**	57/103,5/40,4	11

** Bei geöffnetem Deckel*

DER PLATZSPARENDE

weber Q KONZEPT

WEBER® Q™ 120 STAND

43 x 32 cm / Titan

Der **Weber® Q™ 120 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 120** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
516879	Weber® Q™ 120 Stand, Titan mit Seitentischen	**299,00**	120/103,5/60	13,7

** Bei geöffnetem Deckel*

weber Q KONZEPT

Ob mobiler Grill mit Rollwagen, Arbeitsstation mit Seitentischen oder passende Abdeckhaube – das perfekt auf die Grills abgestimmte Zubehör macht aus jedem Weber® Q™ ein komplettes System mit unzähligen Möglichkeiten.

GASKARTUSCHE

SEITENTISCHE

ABDECKHAUBEN

Q™ STAND

ROLLWAGEN

UMRÜST-SET

CARAVAN-ANSCHLUSS

GAS

DER UNIVERSELLE

WEBER® Q™ 200

54 x 39 cm / Titan

1. **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
2. **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden der Brenner auch bei ungünstigen Wetterverhältnissen
3. **Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
4. **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
5. **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des herabtropfenden Fettes
6. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig

- **2 klappbare Arbeitstische:** mit spezieller Halterung für Weber® Grillbesteck
- **Betrieb mit handelsüblicher Gasflasche:** gilt für alle folgenden Modelle (Gasflasche separat erhältlich)

GARANTIE

bis 5 Jahre

MIT ERWEITERTEM WORKSPACE

WEBER® Q™ 220 STAND

54 x 39 cm / Titan

Der **Weber® Q™ 220 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 200** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden

- **Im Deckel integriertes Thermometer**
- **Elektronische Zündung**
- **ca. 3,5 cm höherer Deckel für großes Grillgut**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
396079	Weber® Q™ 200, Titan mit Seitentischen	**299,00**	63,5/130/46	15,8
566879	Weber® Q™ 220 Stand, Titan mit Seitentischen	**399,00**	130/130/68	19

** Bei geöffnetem Deckel*

DER LUXUS-ALLROUNDER

WEBER® Q™ 300

63 x 45 cm / Titan

1. **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
2. **Im Deckel integriertes Thermometer:** für permanente Temperaturkontrolle und besseres Grillergebnis
3. **Besteckhaken:** halten das Grillbesteck immer griffbereit
4. **2-geteilter Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützen den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
5. **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden der Brenner auch bei ungünstigen Wetterverhältnissen
6. **2 getrennt stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimales direktes und indirektes Grillen
7. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
8. **Fest integriert in stabilem Grillwagen mit 2 großen Rädern:** Gasflasche kann hinter dem Weber® Cover verdeckt platziert werden

- **Seitentische:** nach unten abklappbar, platzsparend

GARANTIE

bis 5 Jahre

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
426079	Weber® Q™ 300, Titan mit Seitentischen	**499,00**	145/140/57	27,6

** Bei geöffnetem Deckel*

VOLLE BRENNKRAFT: Mit optimaler Heizleistung und großem Volumen sind die Spirit® Grills von Weber® echte Dauerbrenner, die viele Extras bieten – z. B. die einzigartigen Flavorizer Bars® Aromaschienen für besonderes Grillaroma.

SPIRIT®

SPIRIT®

GAS

EINSTIEG IN DIE OBERKLASSE

SPIRIT® E-210 CLASSIC

58 x 39 cm / Black

1. **Abnehmbare Arbeitsfläche aus Thermoplast:** wetter- und UV-beständig
2. **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
3. **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
4. **Porzellanemaillierte Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
5. **2 Edelstahlbrenner:** stufenlos regelbar
6. **3 Besteckhaken:** halten das Grillbesteck immer griffbereit
7. **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden
8. **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden
9. **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung

GARANTIE
bis 25 Jahre

INSPIRATION FÜR FEINSCHMECKER

SPIRIT® E-210 PREMIUM

58 x 39 cm / Black

Der **Spirit® E-210 Premium** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-210 Classic** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
- **Elektronische Zündung:** komfortable und erhöhte Zündsicherheit
- **6 Besteckhaken:** halten das Grillbesteck immer griffbereit
- **Vier Lenkrollen**
- Gasflasche (5 kg): im Unterschrank verstaubar (Gasflasche separat erhältlich)

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
8811079	Spirit® E-210 Classic, Black	**499,00**	152/129/54	40,5
4411079	Spirit® E-210 Premium, Black	**599,00**	156/133/50	44,2

** Bei geöffnetem Deckel*

VIEL RAUM FÜR GENUSS

SPIRIT® E-310 PREMIUM

61 x 44 cm / Black

1. **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
2. **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
3. **Porzellanemaillierte Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
4. **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten und dritten Brenners ohne weiteres Zünden
5. **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
6. **3 Edelstahlbrenner:** für optimales direktes und indirektes Grillen
7. Gasflasche (5 kg): im Unterschrank verstaubar (Gasflasche separat erhältlich)
- **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
- **Elektronische Zündung:** komfortable und erhöhte Zündsicherheit
- **6 Besteckhaken:** halten das Grillbesteck immer griffbereit
- **Vier Lenkrollen**

GARANTIE
bis 25 Jahre

MIT SEITEN-BONUS

SPIRIT® E-320 PREMIUM

61 x 44 cm / Black

Der **Spirit® E-320 Premium** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-310 Premium** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Seitenkocher:** mit 3,5 kW Nennleistung zur Zubereitung von Saucen und Beilagen, zugeklappt auch als Arbeitsfläche nutzbar

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
4421079	Spirit® E-310 Premium, Black	**699,00**	156/143/60	49,6
4431079	Spirit® E-320 Premium, Black	**799,00**	156/143/60	53

** Bei geöffnetem Deckel*

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN · URTEIL
Weber - Stephen Spirit E-320 Premium
SEHR GUT 93,2 %
10 Gas-Grills im Vergleichstest Heft 06/2011

SPIRIT®

SPIRIT®

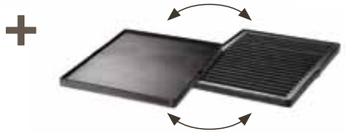
GAS

DIE MEISTEREDITION

SPIRIT® E-320 PREMIUM

61 x 44 cm / Black, **Johann Lafer Edition**

JOHANN LAFER



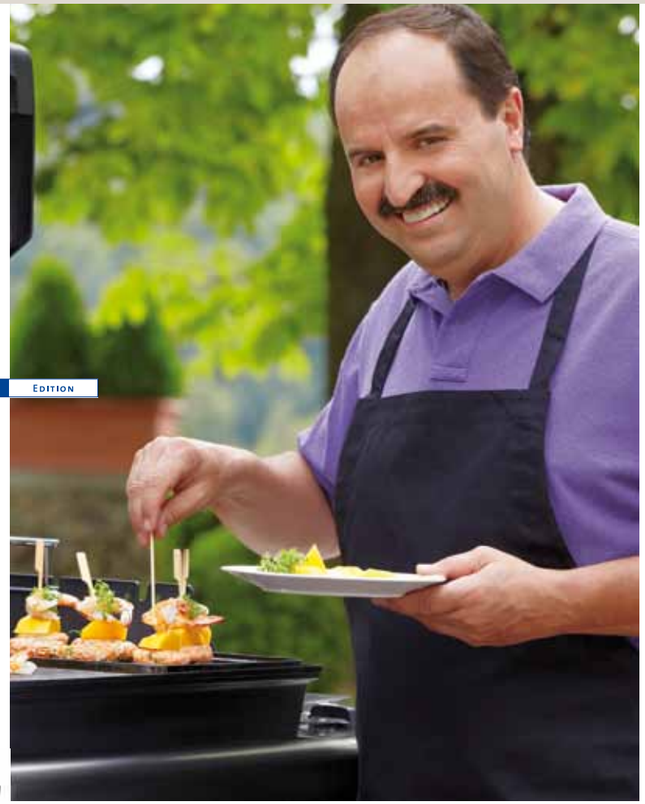
Der **Spirit® E-320 Johann Lafer Ausstattung** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-320 Premium** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Gusseiserne Wendeplatte:** Zur Zubereitung von Fisch, Gemüse oder Steaks (beidseitig nutzbar, mit flacher und geriffelter Seite)

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
20052	Spirit® E-320 Premium, Black Johann Lafer Edition mit gusseiserner Wendeplatte	**869,00**	156/143/60	55

** Bei geöffnetem Deckel*



Gegrillte Sushi-Bällchen

Diese außergewöhnliche Kreation hat Sternekoch Johann Lafer eigens für Weber® entwickelt. Dieses und weitere Rezepte finden Sie unter **weber.com**

DER STÄHLERNE

SPIRIT® S-320 PREMIUM

61 x 44 cm / Edelstahl

Der **Spirit® S-320 Premium** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-320 Premium** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Edelstahl-Deckel**
2. **Edelstahl-Türen**

- **Grillroste und Flavorizer Bars® Aromaschienen, emailliert**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
4430079	Spirit® S-320 Premium, Edelstahl	**899,00**	156/143/60	52,6

** Bei geöffnetem Deckel*

NEU

Grillzange Edelstahl, Schwarz

NEU

Spare-Rib-Halter & Bratenkorb

NEU

Würstchen-Zange

NEU

Wokbesteck-Set

NEU

Pinsel mit Silikonborsten

NEU

Fisch- und Gemüsehalter
Edelstahl

NEU

Buch: Weber's Grillen

NEU

Wood Wraps

ZUBEHÖR

ZUBEHÖR

Das optimale Grillvergnügen ist immer auch eine Frage des richtigen Werkzeugs: Mit dem durchdachten, langlebigen und vielfältig erprobten Grillzubehör von Weber® lassen sich sämtliche Handgriffe rund ums Grillen spielend meistern. Von der Vor- und Zubereitung bis zur Reinigung – die Produkte von Weber® garantieren Grillspaß rundum.

WAS SIE ÜBER WEBER® GRILLZUBEHÖR WISSEN SOLLTEN

Zum vollendeten Grillvergnügen gehört auch die optimale Ausstattung. Diese bietet Weber® mit seinem großen Sortiment an hochwertigem Zubehör und Hilfsmitteln wie Premium-Grillkohle, stilvollem Grillbesteck oder nützlichen Reinigungsutensilien. Ob Pizzastein, Geflügelhalter oder Bratenkorb – für jede Anwendung und Spezialität finden Sie die richtige Zusatzausstattung. Alle Weber® Zubehörprodukte weisen höchste Funktionalität und Design-Qualität auf und sind die ideale Ergänzung beim rundum perfekten Grillgenuss.

WEBER® ERSATZTEILGARANTIE

Nicht nur das Zubehör ist bei uns fester Bestandteil des Sortiments. Wir garantieren zusätzlich, dass wir mindestens über die gesamte Garantiezeit für Ihren Grill sämtliche Ersatzteile verfügbar halten. Mehr dazu lesen Sie unter **weber.com**

DIE HOCHWERTIGE AUSSTATTUNG DER WEBER® WELT

Das Weber® Grillzubehör erleichtert nicht nur die Arbeit und ist attraktiv in seiner Gestaltung, es ermöglicht auch die ganze kulinarische Vielfalt des Grillens zu erschließen. Da das Zubehör in Form und Funktion ganz auf die Weber® Grills abgestimmt ist, ermöglicht es Ihnen langen und schonenden Grillspaß – zum Beispiel mit den passenden Produkten für Reinigung und Pflege. Jeder Weber® Zubehörartikel wurde dabei aus der Praxis heraus entwickelt und fortlaufend verbessert, so dass Sie hinsichtlich Verarbeitung, Form und Materialqualität nur das Beste von unseren Produkten erwarten dürfen.

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

Benutzen Sie **keinesfalls Wasser**, um nach dem Grillvergnügen die Glut zu löschen. Schließen Sie einfach sämtliche **Lüftungsschieber** und ersticken Sie somit die Glut. Größere Kohlestücke lassen sich so wiederverwenden.

WEBER® ZUBEHÖR: **DIE MAXIMALE VIELFALT**

ZUBEHÖR **BASIS**

Alles, was zur individuellen Grundausstattung für das rundum gelungene Grillen gehört, bietet Weber® in der bewährten Qualität.

Weber® Grillkohlen und Briketts, **siehe Seite 58**

ZUBEHÖR **ERLEBNIS**

Darf's mal etwas anderes sein? Weber® Zubehör Erlebnis hält nicht nur neue Grillideen bereit, sondern auch die passenden Ergänzungen – für exotische Rezepte, anspruchsvolle Kreationen oder einfach die originelle Abwechslung zwischendurch.

Gourmet BBQ System, **siehe Seite 64**

ZUBEHÖR **BASIS**

NEU

GRILLSCHÜRZE
Schwarz mit rotem Kugelgrill
Schützen Sie Ihre Kleidung durch eine Grillschürze aus 100 % Baumwolle. Langlebig und in der Maschine waschbar. Am Hals in der Größe verstellbar.

Art.-Nr.: **6474** | UVP **15,99 €**

ALUTROPFSCHALEN
Die kleinen Tropfschalen können bei den meisten Weber® Gas- und Elektrogrills als Einsatz für die Fettauffangschale verwendet werden. Die großen Tropfschalen können für das indirekte Grillen genutzt werden.

Alutropfschalen klein, 10 Stück, passend für Weber® Q™, Spirit® und Genesis®
Art.-Nr.: **6415** | UVP **7,99 €**

Alutropfschalen groß, 10 Stück, universell einsetzbar und für Holzkohlegrills
Art.-Nr.: **6416** | UVP **14,99 €**

Alutropfschalen Summit®, 10 Stück
Art.-Nr.: **6417** | UVP **18,99 €**

Alutropfschalen XL, 5 Stück, für Holzkohlegrills ab 57 cm
Art.-Nr.: **6454** | UVP **9,99 €**

NEU

GRILLHANDSCHUH, Schwarz
Unser extra lang geschnittener Grillhandschuh schützt Ihre Hände und Unterarme vor Hitze.

Art.-Nr.: **8401** | UVP **12,99 €**

NEU

FEUERZEUG, Schwarz
Nachfüllbar, mit Piezo-Zündung, verstellbare Flammenhöhe.

Art.-Nr.: **17210** | UVP **8,99 €**

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

Die **Kerntemperatur** des Grillguts beantwortet alle Fragen zur Dauer und Hitze beim Grillen.

DIGITAL-TASCHEN-THERMOMETER
Misst beim kurzen Hineinstecken ins Grillgut die aktuelle Kerntemperatur. Niedrigste und höchste Temperatur können mit separaten Tasten abgefragt werden. Mit Schutzhülle und praktischem Clip zum einfachen Befestigen an der Kleidung. Länge 16,5 cm.

Art.-Nr.: **8439** | UVP **19,99 €**

ZUBEHÖR **BASIS**

ZUBEHÖR

NEU

GRILLBESTECK
3-teilig, Edelstahl, Schwarz
Der Klassiker neu aufgelegt, hergestellt aus Edelstahl mit Kunststoffgriffen. Besteht aus einem Wender mit langem Griff, Zange und Gabel.

Art.-Nr.: **6630** | UVP **39,90 €**

NEU

GRILLBESTECK KOMPAKT
2-teilig, Edelstahl, Schwarz
Kleines, praktisches Besteck-Set aus Edelstahl mit Kunststoffgriffen, zum optimalen Wenden des Grillguts.

Art.-Nr.: **6645** | UVP **24,99 €**

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

Das perfekte Steak: 4 cm hoch, 4 Min. direkt von jeder Seite angrillen, 4 Min. von jeder Seite indirekt weitergrillen. Perfektes Ergebnis (medium) bei einer Kerntemperatur von 56-58°C .

NEU

GRILLZANGE Edelstahl, Schwarz
Ideal für das Auflegen und Wenden jeden Grillguts.

Art.-Nr.: **6610** | UVP **19,99 €**

NEU

WENDER Edelstahl, Schwarz
Perfekt zum Wenden von sensiblem Grillgut.

Art.-Nr.: **6620** | UVP **14,99 €**

NEU

GRILLGABEL Edelstahl, Schwarz
Eleganter und handlicher Allrounder.

Art.-Nr.: **6615** | UVP **14,99 €**

NEU

WÜRSTCHEN-ZANGE
Edelstahl, Schwarz
Ob für Merguez oder Thüringer Rostbratwurst – mit der Weber® Würstchen-Zange haben Sie jede Grillwurst im Griff.

Art.-Nr.: **6650** | UVP **19,99 €**

NEU

SPITZZANGE Edelstahl, Schwarz
Mit komfortabler Grifführung, präzise gearbeitet für kleines Grillgut wie feines Gemüse oder Meeresfrüchte und Fisch.

Art.-Nr.: **6655** | UVP **19,99 €**

NEU

PINSEL mit Silikonborsten, Schwarz
Zum Marinieren und Einölen – extra strapazierfähig und einfach zu reinigen.

Art.-Nr.: **6661** | UVP **14,99 €**

ZUBEHÖR **BASIS**

REINIGER

Weber®-Reiniger sind ein hilfreiches Mittel, um problemlos Ihren Grill zu säubern. In unserem Sortiment haben wir vier verschiedene Varianten: Grill-Reiniger, Grillrost-Reiniger, Edelstahl-Reiniger und Weber® Q™-Reiniger.

Grill-Reiniger
Art.-Nr.: **26103** | UVP **5,99 €**

Grillrost-Reiniger
Art.-Nr.: **26104** | UVP **5,99 €**

Edelstahl-Reiniger
Art.-Nr.: **26105** | UVP **5,99 €**

Weber® Q™-Reiniger
Art.-Nr.: **26106** | UVP **5,99 €**

GRILLBÜRSTEN 3-seitig, **für Gas- und Elektrogrills**

Für die Reinigung der Rostzwischenräume und schwer zugänglicher Stellen an den Kanten der Grillfläche. Die Porzellanemaillierung wird durch die langlebigen Edelstahlborsten nicht angegriffen. Länge: 30 und 53 cm.

3-seitige Grillbürste, 30 cm
Art.-Nr.: **6423** | UVP **14,99 €**

3-seitige Grillbürste, 53 cm
Art.-Nr.: **6424** | UVP **19,99 €**

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

TIPPS ZUR REINIGUNG

Auf Ihrem Weber® Grill sollten Sie **zuerst alle groben Grillgutreste** vom Grillrost entfernen.
Wenn noch ausreichend Hitze vorhanden ist, öffnen Sie bei Ihrem **Holzkohlegrill** die Lüftungsschieber und schließen Sie den Deckel. Der **Ausbrennvorgang der Grillroste** dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heißen Grillrost mit einer **Weber® Grillbürste mit Bambus-Holzgriff** ab.
Bei Ihrem Weber® **Gasgrill brennen Sie vor oder nach dem Grillen die Grillroste 10–15 Minuten lang auf höchster Stufe aus**, bis kein Rauch mehr aufsteigt. Nutzen Sie bitte eine **Weber® Grillbürste 3-seitig** für die Reinigung des heißen Grillrostes.
Den **Elektrogrill** reinigen Sie, indem Sie den Regler auf hohe Stufe stellen und den Deckel schließen. Der **Ausbrennvorgang des Grillrostes** dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heißen Grillrost mit einer sauberen **Weber® Grillbürste 3-seitig** ab und fertig ist der Grill für Ihr nächstes Grillvergnügen!

GRILLBÜRSTEN **mit Bambus-Holzgriff, für Holzkohlegrills**

Die Bürsten zur professionellen Reinigung unserer Grillroste verfügen über einen Griff aus Bambusholz, rostfreie Edelstahlborsten und einen gezackten Kratzer für besonders hartnäckige Verschmutzungen. Länge: 30 und 46 cm.

Grillbürste mit Bambus-Holzgriff, 30 cm
Art.-Nr.: **6463** | UVP **9,99 €**

Grillbürste mit Bambus-Holzgriff, 46 cm
Art.-Nr.: **6464** | UVP **13,99 €**

ZUBEHÖR **BASIS** HOLZKOHLEGRILLS

ZUBEHÖR

ANZÜND-SET

Das Startset für alle Holzkohlegrill-Käufer und -Besitzer. Enthält einen Anzündkamin, 12 Anzündwürfel und 2 kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes.

Art.-Nr.: **1013** | UVP **29,99 €**

NEU

ANZÜNDWÜRFEL

Der ideale Ersatz für flüssige Anzünder. Schnelles Anzünden, umweltverträglich und sicher.
(24 Stück/Packung)

Art.-Nr.: **17519** | UVP **2,99 €**

NEU

ANZÜNDWÜRFEL BRAUN

Sicher und natürlich: die neue Weber® Anzündhilfe aus Holzfasern – ökologisch, geruchlos und ohne Paraffin.
(42 Stück/Packung)

Art.-Nr.: **17512** | UVP **4,99 €**

DECKELHALTER SLIDE-A-SIDE

Wenn Sie den Deckel vom Grill nehmen, können Sie ihn auf dem speziell gestalteten Deckelhalter aus Edelstahl sicher und bequem ablegen. Für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: **8411** | UVP **29,99 €**

WEBER® GRILL-ANZÜNDHÖLZER

Die sichere Anzündhilfe in fünf verschiedenen Verpackungsdesigns mit 50 extralangen Zündhölzern pro Packung.

Art.-Nr.: **16024** | UVP **3,99 €**

BESTECKHALTER

Robuster, strapazierfähiger Halter aus beschichtetem Stahl mit Besteckhaken – spart Platz und hält Besteck in Reichweite. Für Holzkohlegrills mit 47 und 57 cm Durchmesser geeignet (ohne Besteck).

Art.-Nr.: **7401** | UVP **9,99 €**

WARMHALTEROST

Vergrößern Sie die Fläche Ihres Holzkohlegrills. Besonders geeignet zum Garen von Gemüse und zum Aufbacken von Brot. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet (außer Compact Kettle®).

Art.-Nr.: **8417** | UVP **29,99 €**

HOLZARBEITSTISCH SIDE-KICK™

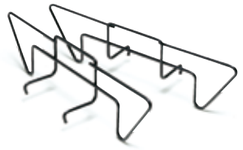
Dient als Arbeits- oder Ablagefläche; ist abnehmbar und auch als Tablett nutzbar.

Art.-Nr.: **7411** | UVP **59,90 €**

ZUBEHÖR **BASIS** HOLZKOHLEGRILLS

ZUBEHÖR **BASIS** HOLZKOHLEGRILLS

ZUBEHÖR



HOLZKOHLEHALTER

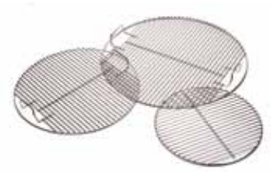
Halten die Holzkohlebriketts an den Seiten des Holzkohlegrills; zum indirekten Grillen. Für alle Holzkohlegrills ab 47 cm Durchmesser geeignet (2er-Set).

Art.-Nr.: **7402** | UVP **14,99 €**

HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

Körbe aus haltbarem, verzinktem Stahl, für komfortables indirektes Grillen mit unseren Holzkohlegrills. Ab 57 cm Durchmesser (2er-Set).

Art.-Nr.: **7403** | UVP **19,99 €**



GRILLROST

Grillrost für BBQ 37 cm
Art.-Nr.: **8407** | UVP **14,99 €**

Grillrost für BBQ 47 cm
Art.-Nr.: **8413** | UVP **19,99 €**

Grillrost für BBQ 57 cm
Art.-Nr.: **8423** | UVP **29,99 €**

ARBEITSTISCH KETTLEMATE

Praktischer Beistelltisch für One-Touch® 47 und 57 cm und Bar-B-Kettle® 47 cm.

Art.-Nr.: **7413** | UVP **89,90 €**

GRILLROST **Klappbar**

Aufklappbar, zum einfachen Nachlegen der Kohle, verchromt oder aus langlebigem Edelstahl.
Für 47 und 57 cm Durchmesser.

Grillrost für BBQ 47 cm, klappbar
Art.-Nr.: **8414** | UVP **29,99 €**

Grillrost für BBQ 57 cm, klappbar
Art.-Nr.: **8424** | UVP **39,90 €**

Grillrost für BBQ 47 cm, Edelstahl, klappbar
Art.-Nr.: **7434** | UVP **41,90 €**

Grillrost für BBQ 57 cm, Edelstahl, klappbar
Art.-Nr.: **7437** | UVP **59,90 €**

ABDECKHAUBE STANDARD UND PREMIUM

Für Holzkohlegrills, bietet Schutz vor Witterungseinflüssen.
Abdeckhaube Premium ist aus strapazierfähigerem Material und somit langlebiger.

Abdeckhaube Standard für BBQ 47 cm
Art.-Nr.: **7450** | UVP **13,99 €**

Abdeckhaube Standard für BBQ 57 cm
Art.-Nr.: **7451** | UVP **18,99 €**

Abdeckhaube Premium für BBQ 47 cm
Art.-Nr.: **7452** | UVP **24,99 €**

Abdeckhaube Premium für One-Touch® Gold und Original 57 cm
Art.-Nr.: **7453** | UVP **29,99 €**

Abdeckhaube Premium für One-Touch® Premium 57 cm
Art.-Nr.: **8442** | UVP **29,99 €**

Abdeckhaube Premium für One-Touch® Premium 67 cm
Art.-Nr.: **7574** | UVP **39,90 €**

ABDECKHAUBE PREMIUM

BBQ 47 und 57 cm mit Arbeitstisch Kettlemate

Art.-Nr.: **7454** | UVP **49,90 €**

ABDECKHAUBE

One-Touch® Deluxe und One-Touch® Platinum

Art.-Nr.: **7457** | UVP **49,90 €**

ABDECKHAUBE FIREPLACE

Art.-Nr.: **7460** | UVP **29,99 €**

ABDECKHAUBE PREMIUM

Performer® Touch-N-Go™

Art.-Nr.: **7455** | UVP **84,90 €**

ZUBEHÖR **BASIS** HOLZKOHLEGRILLS

ZUBEHÖR **BASIS** HOLZKOHLEGRILLS

ZUBEHÖR

WAS IST DAS BESONDERE AN WEBER® LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES?

- Briketts haben eine extrem lange **Brenndauer von bis zu 240 Minuten**
- Besonders geeignet für **Grillgut mit langen Garzeiten**, wie z.B. Braten
- Ideal für **direktes und indirektes Grillen**
- Leicht **portionierbar**
- **TÜV** zertifiziert
- Erhältlich in **3 kg** oder **7 kg**

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

Wenn die **Briketts** nur kurze Zeit benutzt wurden, können sie in Verbindung mit neuen Briketts wieder verwendet werden.

WAS SIND DIE SPEZIELLEN EIGENSCHAFTEN DER WEBER® PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE?

- Homogene Mischung für **leichtes & schnelles Anzünden, in 15 Minuten einsatzbereit**
- Premium-Mix aus hochwertigem **Buchen-, Hainbuchen- und Eichenholz**
- **Weniger Staub & Funkenflug**
- **Gleichmäßige Hitzeentwicklung & langanhaltende Glut**
- **Optimale Stückgröße** – auf die Benutzung in Weber® Holzkohle-grills abgestimmt
- **FSC®-Zertifiziert:** Holzkohle aus vorbildlich und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern – keine Hölzer aus Tropenwäldern
- Erhältlich in **3 kg** oder **5 kg**

WODURCH ZEICHNET SICH DIE WEBER® STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL AUS?

- Kohlestücke sorgen für **hohe Temperaturentwicklung**
- Besonders geeignet für **saftige Steaks**, ideal in Verbindung mit dem **Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate**
- Ideal für **direktes Grillen**
- **Extra große Stücke** – auf die Nutzung in Weber® Kugelgrills abgestimmt
- Perfekte **Grillergebnisse**
- Erhältlich in **3 kg** oder **7 kg**

LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES

Lang anhaltende Glut, universell einsetzbar. Extrem lange Brenndauer von bis zu 4 Stunden.

3 kg
Art.-Nr.: **16011** | UVP **4,99 €**
7 kg
Art.-Nr.: **16013** | UVP **9,99 €**

NEU

PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE

Schnell, leistungsstark und ergiebig – die brandneue Dreiholz-Mischung aus Buche, Eiche und Hainbuche. Volle Glut in 15 Minuten. Weniger Staub, Ruß und Funkenflug – optimal für volle Luftzufuhr.

3 kg
Art.-Nr.: **17515** | UVP **5,99 €**
5 kg
Art.-Nr.: **17516** | UVP **9,49 €**

STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL

Extra große Stücke aus Quebracho Holz, für perfekte Grillergebnisse. Ideal in Kombination mit dem Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate.

3 kg
Art.-Nr.: **16022** | UVP **8,99 €**
7 kg
Art.-Nr.: **16023** | UVP **17,99 €**

WEBER® HOLZKOHLEZANGE

Für optimales Arrangieren der Kohle.

Art.-Nr.: **13010** | UVP **39,90 €**

WEBER® HOLZKOHLESCHIEBER

Zum gleichmäßigen Verteilen der Glut.

Art.-Nr.: **13011** | UVP **17,90 €**

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

Die **Holzkohle** für alle, die das Knistern und die einmalige BBQ-Atmosphäre lieben.

ZUBEHÖR **BASIS** GASGRILLS

ABDECKHAUBE PREMIUM
Für Spirit®

Abdeckhaube Premium
für Spirit® E-210, E-310 und E-320, S-310 und S-320
(Classic- und Premium-Serie)
Art.-Nr.: **7573** | UVP **89,90 €**

GASFLASCHENSCHUTZHÜLLE
Hochwertige, schwarze Schutzhülle zur dekorativen Abdeckung von Gasflaschen. Die Schutzhülle besteht aus wasserfestem PVC und hat ein Innenfutter aus Polyester.
Für 5 und 11 kg erhältlich.

Höhe: 43 cm, Bodenumfang: 98 cm
klein, 5 kg
Art.-Nr.: **3973** | UVP **9,99 €**

Höhe: 60 cm, Bodenumfang: 98 cm
groß, 11 kg
Art.-Nr.: **3972** | UVP **14,99 €**

GASKARTUSCHE
Diese Einwegkartusche mit Schraubventil für Butan-/Propangas kann für Weber® Q™ 100 und 120 verwendet werden.

Art.-Nr.: **26100** | UVP **7,99 €**

GRIFFLICHT GRILL OUT™
Das beim Öffnen des Deckels automatisch angehende Grifflicht hat 3 LEDs zur Beleuchtung der Grillflächen von Weber® Spirit® Classic und Premium. Die LEDs haben eine Lebensdauer von über 1.000 Stunden (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr.: **7516** | UVP **32,90 €**

ZUBEHÖR **BASIS** WEBER® Q™

NEU

Q™ 100/200 STAND
Sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt plaziert werden.

Weber® Q™ 100 Stand für Weber® Q™ 100, 120 und 140
Art.-Nr.: **6516** | UVP **59,90 €**

Weber® Q™ 200 Stand für Weber® Q™ 200, 220 und 240
Art.-Nr.: **6517** | UVP **69,90 €**

UMRÜST-SET
Hiermit rüsten Sie Ihren Weber® Q™ 100 oder Weber® Q™ 120 ganz einfach von Gaskartusche auf Gasflasche um. 60 cm Schlauch.

Art.-Nr.: **1000** | UVP **16,99 €**

SEITENTISCHE (2er-Set)
Für Weber® Q™ 100 – Weber® Q™ 140, schaffen zusätzliche Ablageflächen.

Art.-Nr.: **6502** | UVP **39,90 €**

ROLLWAGEN PREMIUM
Mit stabiler Ablagefläche, die Gasflasche kann hinter dem Weber® Cover verdeckt platziert werden. Der Rollwagen Premium ist geeignet für folgende Grills: Weber® Q™ 200, Weber® Q™ 220, Weber® Q™ 240 und Weber® Char Q™ 260.

Art.-Nr.: **8460** | UVP **144,90 €**

ROLLWAGEN STANDARD
Mit dem Rollwagen wird der Grill zum Standgerät mit verbesserter Stabilität. Zusammengeklappt dient er als Transporthilfe. Der Rollwagen Standard ist geeignet für folgende Grills: Weber® Q™ 100, Weber® Q™ 120, Weber® Q™ 140 und Weber® Q™ 240, Weber® Q™ 200, Weber® Q™ 220.

Art.-Nr.: **6549** | UVP **74,90 €**

WARMHALTEROST
Vergrößern Sie die Grillfläche Ihres Weber® Q™ 300. Besonders geeignet zum Garen von Gemüse, zum Aufbacken von Brot und zum Warmhalten der fertigen Speisen auf dem Grill.

Art.-Nr.: **6512** | UVP **29,99 €**

Standard Premium

ABDECKHAUBE
Standard und Premium
Die Abdeckhaube schließt durch elastische Bänder an den Seiten und ein Zugband an der Vorderseite dicht ab. Für die Weber® Q™ Serie.

Abdeckhaube Standard
Weber® Q™ 100, Q™ 120, Q™ 140
Art.-Nr.: **6550** | UVP **17,99 €**

Abdeckhaube Standard
Weber® Q™ 200, Q™ 220, Q™ 240, Weber® Char Q™ 260
Art.-Nr.: **6551** | UVP **19,99 €**

Abdeckhaube Premium
Weber® Q™ 100, Q™ 120, Q™ 140 Stand/Station mit Rollwagen Standard, und Q™ 220, Q™ 240 Stand
Art.-Nr.: **6554** | UVP **34,90 €**

Abdeckhaube Premium
(lange Abdeckhaube für Grills mit Rollwagen Premium)
Weber® Q™ 200, Q™ 220, Q™ 240, Weber® Char Q™ 260
Art.-Nr.: **6552** | UVP **34,90 €**

Abdeckhaube Premium
Weber® Q™ 300, Q™ 320
Art.-Nr.: **6553** | UVP **34,90 €**

CARAVAN-ANSCHLUSS
Caravan-Anschluss 30 mbar
für Weber® Q™ 100 / Weber® Q™ 120 und Weber® Q™ 200 / Weber® Q™ 220.

Caravan-Anschluss für Weber® Q™ 100/120
Art.-Nr.: **8457** | UVP **49,90 €**

Caravan-Anschluss für Weber® Q™ 200/220
Art.-Nr.: **8458** | UVP **49,90 €**

ZUBEHÖR **ERLEBNIS**

ZUBEHÖR **ERLEBNIS**

PIZZASTEIN **rechteckig**

Perfekt zum Backen von Pizza, Brot und Desserts.
Blech auch seperat erhältlich.
Dicke: 12 mm.

44 x 30 cm, Gewicht: 3,4 kg
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300
Art.-Nr.: **17059** | UVP **49,90 €**

Backblech rechteckig für Pizzastein 44 x 30 cm, Aluminium
Art.-Nr.: **17040** | UVP **12,90 €**

PIZZASTEIN **rund**

Perfekt zum Backen von Pizza, Brot und Desserts.
Blech auch seperat erhältlich.
Dicke: 12 mm.

ø 26 cm, Gewicht: 1,45 kg
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 100
Art.-Nr.: **17057** | UVP **34,90 €**

ø 36,5 cm, Gewicht: 2,75 kg
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm
Art.-Nr.: **17058** | UVP **49,90 €**

Backblech rund für Pizzastein ø 26 cm, Aluminium
Art.-Nr.: **17038** | UVP **8,90 €**

Backblech rund für Pizzastein ø 36,5 cm, Aluminium
Art.-Nr.: **17039** | UVP **12,90 €**

NEU

FISCH- UND GEMÜSEHALTER

Edelstahl, rechteckig

Für besonders empfindliches Grillgut.

Fisch- und Gemüsehalter, klein, ab Weber® Q™ 100 und BBQ 37 cm
Art.-Nr.: **6470** | UVP **29,99 €**

Fisch- und Gemüsehalter, groß, ab Weber® Q™ 300 und BBQ 47 cm
Art.-Nr.: **6471** | UVP **36,90 €**

SCHASCHLIK-SET

6 Edelstahlspieße in einem Gestell aus beschichtetem Stahl sind ideal zum Zubereiten von Spießen aller Art. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

Art.-Nr.: **6405** | UVP **29,99 €**

NEU

GEFLÜGELHALTER

Geflügelhalter für knuspriges Hähnchen vom Grill. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

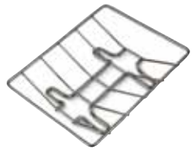
Art.-Nr.: **6482** | UVP **19,99 €**

NEU

SPARE-RIB-HALTER & BRATENKORB

Doppelt praktisch: Je nachdem, welche Seite Sie benutzen, lassen sich größere Fleischstücke (Huhn, Braten) schonend garen oder Spare Ribs und Hähnchenschenkel platzsparend grillen. Eine darunter stehende Alutropfschale sammelt den Bratensaft. Ideal für alle Holzkohlegrills ab 57 cm Durchmesser und jeden Gasgrill ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6469** | UVP **24,99 €**



KLEINER BRATENKORB

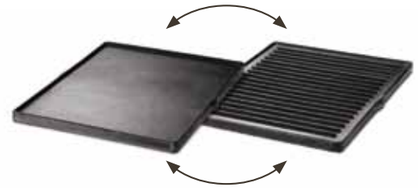
Ab Weber® Q™ 100 und Holzkohlegrills ab 37 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: **6429** | UVP **19,99 €**

DOPPELSPIESSE

Das Grillgut wird durch 2 Spieße sicher gehalten und verrutscht nicht beim Wenden. Hergestellt aus beschichtetem Stahl, spülmaschinenfest. 8 Stück.

Art.-Nr.: **8402** | UVP **14,99 €**



GUSSEISERNE WENDEPLATTE

Mit der gusseisernen Wendeplatte ist die Zubereitung eines leckeren Frühstücks mit Rühr- oder Spiegelei und Speck, Sandwiches und Fajitas ein Kinderspiel.
Die Wendeplatte ist beidseitig nutzbar. Sie ist mit einer flachen und einer geriffelten Seite ausgestattet. Diese wird anstelle eines Grillrostes in den Grill eingesetzt.

Spirit® E-210, Spirit® 500, Genesis® Silver A
Art.-Nr.: **7531** | UVP **89,90 €**

Spirit® E-310, E-320 und S-320 Premium
Genesis® B + C, Genesis® 700 – 5000, One-Touch® 57 cm, Platinum®
Art.-Nr.: **7542** | UVP **89,90 €**

KERAMISCHE GRILLPLATTE

Zur direkten Anwendung auf dem Grill. Extra flach zur optimalen Nutzung des Kochbereichs. Spezielle Griffe garantieren hohe Griffsicherheit, auch mit Grill-Handschuhen. Abgerundete Ecken zur einfachen Reinigung. Ideal für die Zubereitung von Gemüse, Früchten, Fischspeisen etc. sowie zum Warmhalten von Speisen.

Holzkohlegrills ab 47 cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q™ 100
Art.-Nr.: **6465** | UVP **49,00 €**

Holzkohlegrills ab 57 cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q™ 200
Art.-Nr.: **17509** | UVP **74,90 €**

NEU

DREHSPIESS BBQ 57 CM

Mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts.
Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: **8494** | UVP **159,00 €**

GRILLPLATTE

Weber® Q™ 100 – 220

Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillplatte mit praktischen Griffen zum Einhaken. Die Grillplatte wird auf dem Rost liegend verwendet.

Grillplatte Weber® Q™ 100 – Q™ 140, Holzkohlegrills 57 cm
Art.-Nr.: **6504** | UVP **59,90 €**

Grillplatte Weber® Q™ 200 – Q™ 220
Art.-Nr.: **6505** | UVP **64,90 €**

GRILLPLATTE

Weber® Q™ 300 – Q™ 320

Hergestellt aus porzellanemailliertem Gusseisen. In Funktion wird mit der Platte eine Hälfte des Grillrostes ersetzt. Mit 2 integrierten Fettablauföffnungen.

Art.-Nr.: **6506** | UVP **74,90 €**

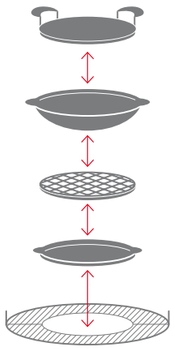
DREHSPIESS

Mit elektrischem Motor (220-Volt-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Passt auf alle Spirit® Modelle.

Drehspieß Spirit®
Art.-Nr.: **8492** | UVP **139,00 €**

ZUBEHÖR **ERLEBNIS**

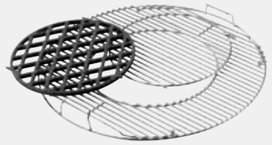
ZUBEHÖR **ERLEBNIS**



Entdecken Sie mit unserem innovativen Gourmet BBQ System ganz neue und individuelle Zubereitungsmöglichkeiten auf dem Weber® Holzkohlegrill – einzeln kombinierbar oder im Set. Ob Gourmetbraten oder Kochen im Wok: Die hochqualitativen Einsätze des Systems bieten neben der flexiblen wie praktischen Anwendung beste Hitzeverteilung und -beständigkeit für originelle und professionelle Gerichte.

MEHR ALS **GRILLEN:** DAS WEBER® **GOURMET BBQ SYSTEM**

Für alle Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser



GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE SET

Komplettset mit Sear Grate für Grills mit 57 cm Durchmesser. Gusseiserner Grillrosteinsatz, emailliert mit Rautenmuster.

Art.-Nr.: **7420** | UVP **69,90 €**

GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNEN SET

Komplettset mit Pfanneneinsatz für Grills mit 57 cm Durchmesser. Gusseiserner Grillpfanneneinsatz, emailliert.

Art.-Nr.: **8833** | UVP **69,90 €**

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

Grillgut nie direkt vom Kühlschrank auf den Grill: Ideal ist **Zimmertemperatur**. Fleisch und auch Fisch am besten immer im Ganzen kaufen und grillen.

GOURMET BBQ SYSTEM – WOKEINSATZ

„Grill-Kochen" im Asia-Style. Porzellanemailliertes Gusseisen.

Art.-Nr.: **7422** | UVP **49,90 €**

GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE

Searing Rost für die perfekte Grillmarkierung. Porzellanemailliertes Gusseisen.

Art.-Nr.: **8834** | UVP **39,90 €**

GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNENEINSATZ

Die Pfanne für den Grill. Porzellanemailliertes Gusseisen.

Art.-Nr.: **7421** | UVP **39,90 €**

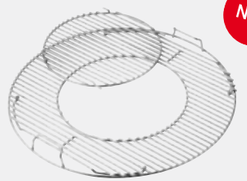
NEU

WOKBESTECK-SET

2-teilig aus Buchenholz

Stilechter Wender und Spatel für den originell-asiatischen Genuss. Passend für den Wokeinsatz des Gourmet BBQ Systems.

Art.-Nr.: **6468** | UVP **24,99 €**



NEU

GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ

Die flexible Basisausstattung für die große Gourmet BBQ System-Vielfalt.

Art.-Nr.: **8835** | UVP **44,90 €**

NEU

GOURMET BBQ SYSTEM – PIZZASTEIN MIT GESTELL

Ob Brot oder belegter Teig – der Pizzastein speziell für den sicheren Einsatz mit dem Gourmet BBQ System.

Art.-Nr.: **8836** | UVP **49,90 €**

MANGAL GRILL-SET

Ob Lamm, Hühnchen oder Gemüse: Entdecken Sie die russische Art des Barbecues. Für bis zu sechs handdrehbare, lange Grillspieße (im Lieferumfang bereits enthalten).

für BBQ 57 cm

Art.-Nr.: **8466** | UVP **89,90 €**

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

Kohle immer **im Trockenen lagern!** Die Lagerung in Garage oder Gartenhaus verhindert das perfekte Feuer.

NEU

RÄUCHER BOX UNIVERSAL

Edelstahl

Edles Raucharoma für alle Gasgrills ab Weber® Q™ 200 – mit Räucherchips befüllen, auf dem Grill erhitzen und räuchern (24,7 x 12 x 6 cm).

Art.-Nr.: **7576** | UVP **24,99 €**

NEU

NEU

MANGAL GRILL-SET ERSATZGRILLSPIESSE

Für eine noch größere Auswahl an Grillspießkombinationen.

für BBQ 57 cm. 6 Stück

Art.-Nr.: **8467**

RÄUCHEREINHEIT

Zum Räuchern mit dem Gasgrill.

Räuchereinheit Spirit® mit verkürztem, emailliertem Grillrost für Spirit® 300-Serie

Art.-Nr.: **9879** | UVP **96,90 €**

ZUBEHÖR **ERLEBNIS**

NEU

WOOD WRAPS
8 Stück

Dünne Holz-Wraps aus Erlenholz oder roter Zeder. Zarte Fischfilets, in Wood Wraps eingewickelt und gegrillt, bekommen ein feines Raucharoma.

Wood Wraps Erlenholz
Art.-Nr.: **17520** | UVP **9,99 €**

Wood Wraps Zedernholz
Art.-Nr.: **17521** | UVP **9,99 €**

WEBER® RÄUCHERBRETT ZEDERNHOLZ **je 2 Stück/Packung**

Klein, Ideal zum Räuchern von Filetstücken, 30 x 15 cm
Art.-Nr.: **17522** | UVP **12,99 €**

NEU

Groß, Ideal zum Räuchern von ganzen Lachsfilets, 40 x 19,5 cm
Art.-Nr.: **50019** | UVP **18,99 €**

NEU

BBQ GRILL-OIL-ANTI-STICK
aus Sonnenblumenöl

Reduziert das Ankleben am Grillrost. Kann auf den heißen Grillrost gesprüht werden und erleichtert die spätere Reinigung.

Art.-Nr.: **17511** | UVP **5,99 €**

WEBER'S ORIGINAL GRILL-SAUCEN

Für unsere leckeren Saucenkompositionen verwenden wir nur ausgesuchte frische und hochwertige Zutaten – ohne den Zusatz von Konservierungs- und Farbstoffen sowie künstlichen Aromen. Darum schmecken sie auch wie hausgemacht!

Fruity Curry Dream
ideal für Geflügel und Fisch
Art.-Nr.: **50003** | UVP **4,99 €**

Good Old BBQ
ideal für Rind- und Schweinefleisch
Art.-Nr.: **50005** | UVP **4,99 €**

Mom's Special
ideal für Lamm- und Schweinefleisch
Art.-Nr.: **50007** | UVP **4,99 €**

Red Creole
ideal für Geflügel und Rindfleisch
Art.-Nr.: **50009** | UVP **4,99 €**

GRILLLICHT GRILL OUT™

Das Licht kann an verschiedenen Arbeitsflächen montiert werden, um Grillrost oder Arbeitsfläche auszuleuchten. (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr.: **6427** | UVP **39,90 €**

FIRE SPICE CHIPS

Verfeinern Sie Ihr Grillgut mit dem Aroma von Räucherchips. Diese gibt es in fünf Geschmacksrichtungen: Pecannussholz, Apfelholz, Kirschholz, Hickory und Mesquite. Weichen Sie die Räucherchips in Wasser ein und legen Sie diese auf die Glut Ihres Weber® Holzkohlegrills bzw. in die dafür vorgesehene Räuchereinheit in Ihrem Weber® Gasgrill.

Fire Spice Pecannussholz Chips
z. B. für Fisch, Geflügel, Schwein, Lamm oder Rind
Art.-Nr.: **17002** | UVP **8,49 €**

Fire Spice Apfelholz Chips
z. B. für Fisch, Geflügel, Schwein oder Gemüse
Art.-Nr.: **17004** | UVP **8,49 €**

Fire Spice Kirschholz Chips
z. B. für Fisch, Geflügel, Schwein oder Gemüse
Art.-Nr.: **17006** | UVP **8,49 €**

Fire Spice Hickory Chips
z. B. für Geflügel, Schwein, Lamm oder Rind
Art.-Nr.: **17053** | UVP **8,49 €**

Fire Spice Mesquite Chips
z. B. für Schwein, Lamm oder Rind
Art.-Nr.: **17103** | UVP **8,49 €**

NEU

FIRE SPICE CHIPS PROBIERGRÖSSEN **6 Sorten**

Die würzige Vielfalt unserer aromatischen Räucherchips zum Ausprobieren.

Mesquite, Hickory, Pecannuss-, Kirsch-, Apfel- und Buchenholz
Art.-Nr.: **17908** | UVP **19,99 €**

ZUBEHÖR **ERLEBNIS**

WEBER'S GRILL-BIBEL

Auf 320 Seiten finden Sie in unserer Grill-Bibel alles, was das „Grillerherz" begehrt. Egal ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert, die ausführliche Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte ermöglicht auch ungeübten Grillfans eine problemlose Zubereitung der Grillgerichte.

Deutschland
Art.-Nr.: **18639** | LP **24,95 €**

Österreich
Art.-Nr.: **18639** | LP **25,70 €**

WEBER'S GRILLEN MIT HOLZKOHLE

Über 100 Grillrezepte für das Holzkohlegrillen. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern, immer wieder neue Rezepte auszutesten. Guten Appetit!

Deutschland
Art.-Nr.: **15812** | LP **19,90 €**

Österreich
Art.-Nr.: **15812** | LP **20,40 €**

LP: Ladenpreis

NEU

WEBER'S GRILLEN

Neue Rezepte für jeden Tag.

Deutschland
Art.-Nr.: **26375** | LP **19,99 €**

Österreich
Art.-Nr.: **26375** | LP **20,60 €**

WEBER'S CHICKEN

Von Grillgrundlagen bis zu ausgefallenen Rezepten für Marinaden und Saucen: alles rund um das Thema Grilled Chicken.

Deutschland
Art.-Nr.: **22841** | LP **14,99 €**

Österreich
Art.-Nr.: **22841** | LP **15,50 €**

WEBER'S STEAK

Ob T-Bone oder Filet Mignon – in diesem Buch finden Sie über 100 Rezepte für Steaks und schmackhafte Beilagen sowie alles zu den Grundlagen des Grillens.

Deutschland
Art.-Nr.: **22858** | LP **14,99 €**

Österreich
Art.-Nr.: **22858** | LP **15,50 €**

NEU

WEBER'S VEGGIE

Zahlreiche Tipps und Rezepte für den fleischlosen Grillgenuss.

Deutschland
Art.-Nr.: **26221** | LP **14,99 €**

Österreich
Art.-Nr.: **26221** | LP **15,50 €**

NEU

WEBER'S RÄUCHERN

Rezepte und Anleitungen rund ums Räuchern.

Deutschland
Art.-Nr.: **26238** | LP **19,99 €**

Österreich
Art.-Nr.: **26238** | LP **20,60 €**

NEU

WEBER'S SEAFOOD

Von Forelle bis Schrimps bietet das Buch Wissenswertes und Genussvolles für die kulinarische Meeresvielfalt rund ums Grillen.

Deutschland
Art.-Nr.: **26245** | LP **14,99 €**

Österreich
Art.-Nr.: **26245** | LP **15,50 €**

SPEZIAL GRILLS

Die Weber® Sondermodelle One-Touch® Premium Special Edition, Performer® Touch-N-Go™ Gourmet und Smokey Mountain Cooker® stehen als Spezialgrills für individuelle Bedürfnisse und kraftvolle Professionalität mit besonderem Zusatznutzen. Wenn es um außergewöhnliche Herausforderungen beim Grillen geht, sind sie die Experten – sei es bei der Verbindung von Holzkohle-Feeling mit Gas-Komfort oder beim einmaligen Rauchgaren mit Niedrigtemperaturen.

FÜR GEHOBENEN GRILLGENUSS

ONE-TOUCH® PREMIUM

57 cm / Black, **Special Edition**

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Isolierter Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
3. **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
4. **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Grilldeckels
5. **Edelstahl-Grillrost:** klappbar
6. **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
7. **Extragroßer Aschetopf:** nur gelegentliches Entleeren notwendig

- **3 Duroplastgriffe:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
- **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
- **Bruch- und wetterfeste Räder**
- **Brikett-Portionierer**
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Perfekte Arbeitshöhe:** bei Durchmesser 57 cm
- **Mit Logo auf dem Griff**

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1351304	One-Touch® Premium ø 57 cm Special Edition, Black	**299,00**	107/60/71	14,8

DER KOMFORTGRILL

PERFORMER® TOUCH-N-GO™ GOURMET

NEU

57 cm / Black

Inklusive Gourmet BBQ System-Sear Grate Set und Pfanneneinsatz

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Deckelhalter Tuck-Away™:** zum Ablegen des Deckels
3. **Touch-N-Go™ Gaszündsystem:** zum Anzünden der Briketts durch Knopfdruck (Gaskartusche nicht im Lieferumfang enthalten)
4. **Stabiler Grillwagen:** mit lackierter Blende, zwei großen Rädern und Lenkrollen mit Stoppfunktion. Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche
5. **One-Touch® System aus Edelstahl:** für leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
6. **Kohlevorratsbehälter:** seitlich herausklappbar, für wettergeschützte Aufbewahrung der Briketts

- **Große Arbeitsfläche:** auch zum Zubereiten des Grillguts geeignet
- **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- **Klappbarer Grillrost:** für einfaches Nachlegen der Briketts
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™:** besonders gut geeignet für indirektes Grillen

Hinweis: Der **Performer® Touch-N-Go™** ist auch ohne Gourmet BBQ System -Sear Grate Set und Pfanneneinsatz erhältlich.

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
10018	Performer® Touch-N-Go™ Gourmet, ø 57 cm, Black	**599,00**	112/118,5/75	34,6
1421004	Performer® Touch-N-Go™ ø 57 cm, Black	**499,00**	112/118,5/75	32,5

RÄUCHERN – DAS EINZIGARTIGE WEBER® GESCHMACKSERLEBNIS!

Das Räuchern bietet einen Grillgenuss der besonderen Art: Nicht durch die Glut der Kohle, sondern durch langes Garen bei niedrigen Temperaturen in aromatischem Rauch erhalten Spare Ribs, Fisch oder Rinderbrustbraten den unnachahmlichen Räucher-Geschmack. Eine Wasserschale sorgt dafür, dass selbst zartestes Geflügel nicht austrocknet.

Mit den Weber® Räucherchips in verschiedenen Holzarten sind der Aromavielfalt und Experimentierfreude keine Grenzen gesetzt. Mit Weber® wird Räuchern nicht nur zu einer der authentischsten Formen des Barbecues, sondern auch zur außergewöhnlich köstlichen Grill-Alternative. Die Vorzüge des Räucherns können Sie am besten mit dem Smokey Mountain Cooker™, aber auch mit den meisten anderen Weber® Gas- und Holzkohlegrills genießen.

KOMPAKTER DOPPELDECKER

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

47 cm / Black (2 Ebenen)

57 cm / Black (2 Ebenen)

NEU

1. **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
2. **Große Öffnung:** zum Nachlegen von Briketts und Räucherchips
3. **3 getrennt regulierbare Zuluftöffnungen:** zur optimalen Hitzeregulierung

- **2 Ebenen zum Räuchern und Grillen:** vielseitige Möglichkeiten
- **Porzellanemaillierte Wasser- und Fettauffangschale:** Grillgut trocknet nicht aus
- **Massiver Kohlerost:** Zuluft zirkuliert gleichmäßig um die Briketts
- **2 verchromte Grillroste**
- **Qualitativ hochwertige Abdeckhaube im Lieferumfang enthalten:** schützt vor Regen und Verschmutzung

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
721001	Smokey Mountain Cooker™ ø 47 cm, Black	**399,00**	106/50/50	17,7
731004	Smokey Mountain Cooker™ ø 57 cm, Black	**549,00**	123,2/58,4/61	30,8

Hähnchen im Pecanrauch gegrillt

Bringen Sie würzige Räucheraromen auf den Grill – die perfekte Zubereitungsart für zartes Geflügel.
Das Rezept finden Sie in der **Rezeptsammlung ab Seite 106**

COLOR LINE

Mit den exklusiven neuen Modellen der Color Line setzt Weber® neue Trends und sorgt für noch mehr Vielfalt im Grill-Design. Bringen Sie modische Farbe in Ihr Grillvergnügen, zum Beispiel mit einem Smokey Joe® Premium in elegantem Wedgewood Blue oder mit einem One-Touch® Original in warmem Brick Red.

PICKNICKGRILL MIT EXTRAS

SMOKEY JOE® PREMIUM

37 cm / Brick Red*, Spring Green* und Wedgewood Blue*

COLOR LINE

- **1 Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
- **2 Tragebügel:** sichert den Deckel zum mühelosen Transport oder hält ihn seitlich als praktischen Windschutz
- **3 Porzellanemaillierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
- **4 Seitliche Zuluftführung:** gesundes Grillen durch kontrollierte Luftzufuhr
- **5 Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
- **6 Geschlossener Kessel:** verhindert Austreten heißer Asche

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Stabiler Kohlerost**
- **Stabiles, dreibeiniges Gestell:** für sicheren Stand

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1124004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Brick Red	**89,90**	46/43/41	4,4
1127704	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Spring Green	**89,90**	46/43/41	4,4
1128999	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Wedgewood Blue	**89,90**	46/43/41	4,4

* Nur so lange Vorrat reicht

Den **Smokey Joe® Premium**, Black, Ivory und Warm Grey finden Sie auf Seite 22 in unserem Basis Sortiment.

DAS ORIGINAL

ONE-TOUCH® ORIGINAL

47 cm / Brick Red*, Spring Green* und Wedgewood Blue*

COLOR LINE

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
3. **Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
4. **1 Duroplastgriff:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
5. **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
6. **One-Touch® System aus Stahl, aluminiumbeschichtet:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
7. **Ascheauffangschale:** zur leichten Aschentsorgung herausnehmbar
8. **Bruch- und wetterfeste Räder**

- **Brikett-Portionierer:** zum genauen Abmessen der Brikett-Menge
- **Verchromter Grillrost**
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweißter Deckelhaken:** Deckel am Kessel arretierbar, auch als Windschutz

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1244304	One-Touch® Original ø 47 cm, Brick Red	**149,90**	89/51,5/55	8,5
1247304	One-Touch® Original ø 47 cm, Spring Green	**149,90**	89/51,5/55	8,5
1248304	One-Touch® Original ø 47 cm, Wedgewood Blue	**149,90**	89/51,5/55	8,5

Den **One-Touch® Original**, Black, Ivory und Warm Grey finden Sie auf Seite 23 in unserem Basis Sortiment.

* Nur so lange Vorrat reicht

DAS ORIGINAL MIT MEHR KOMFORT

ONE-TOUCH® PREMIUM

57 cm / Brick Red* und Spring Green*

COLOR LINE

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
3. **Isolierter Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
4. **2 Duroplastgriffe:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
5. **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
6. **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
7. **Extragroßer Aschetopf:** nur gelegentliches Entleeren notwendig
8. **Bruch- und wetterfeste Räder**

- **Brikett-Portionierer:** zum genauen Abmessen der Brikett-Menge
- **Verchromter Grillrost:** klappbar, zum leichten Nachlegen der Briketts
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweißter Deckelhaken:** Deckel am Kessel arretierbar, auch als Windschutz
- **Perfekte Arbeitshöhe:** bei Durchmesser 57 cm

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1354004	One-Touch® Premium ø 57 cm, Brick Red	**279,00**	107/60/74,5	14,2
1357704	One-Touch® Premium ø 57 cm, Spring Green	**279,00**	107/60/74,5	14,2

Den **One-Touch® Premium**, Black, Ivory und Warm Grey finden Sie auf Seite 24 in unserem Basis Sortiment.

* Nur so lange Vorrat reicht

Grill-Gelingarantie kombiniert mit attraktiven Farben – der WEBER® Q™ 140 der Color Line sorgt auf dem Balkon oder der Terrasse für unbeschwertes Grillvergnügen und modernes Ambiente zugleich.
Einfach den Stecker in die Steckdose stecken und der Genuss kann beginnen.

DER KOMFORTABLE PRAKTIKER

WEBER® Q™ 140

43 x 32 cm / Volcano Red* und Pink*

COLOR LINE

1. **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen
2. **Porzellanemaillierter Guss-Grillrost:** sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und die optimale Grillmarkierung
3. **Große Heizspirale:** für optimale Hitzeverteilung und gleichmäßiges Grillergebnis: 2,2 kW Leistung, selbstreinigend
4. **Stufenlos verstellbarer Temperaturregler:** zur perfekten Temperatureinstellung
5. **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
6. **1,8 m langes Kabel:** für großen Mobilitätsradius
7. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig

- **Praktischer Rollwagen Standard** oder **Stand:** als Zubehör erhältlich

GARANTIE
bis 5 Jahre

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
524079	Weber® Q™ 140, Volcano Red	**249,00**	58,4/66/43,5	10,4
527079	Weber® Q™ 140, Pink	**249,00**	58,4/66/43,5	10,4

** Bei geöffnetem Deckel*

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

Grill nach dem Zünden immer mit geschlossenem Deckel **vorheizen** (Elektro min. 25 Min.)
Immer **mit geschlossenem Deckel** grillen, jedes Deckelöffnen verlängert die Zubereitungszeit.

* Nur so lange Vorrat reicht

Der kleine Power-Grill von Weber® in seiner exklusiven Variante. Sauberer und kraftvoller Grillspaß in vielen farbenfrohen Ausführungen – ob für daheim oder unterwegs, ob mit Gaskartusche oder Gasflasche.

DER BARBECUE-INDIVIDUALIST

WEBER® Q™ 120

43 x 32 cm / Ivory*, Volcano Red*, Brick Red* und Pink*

COLOR LINE

1. **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
2. **Im Deckel integriertes Thermometer**
3. **2 Arbeitstische** mit Besteckhaken
4. **Elektronische Zündung**
5. **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
6. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
7. **Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
8. **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts

- **Mit Gaskartusche:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 60)
- **Umrüstbar auf Gasflasche:** für günstiges, dauerhaftes Grillen (Umrüst-Set separat erhältlich, siehe Seite 61)
- **Haltekorb für Gaskartusche:** praktisch und sicher
- **Praktischer Rollwagen Standard** oder **Stand:** als Zubehör erhältlich

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
515079	Weber® Q™ 120, Ivory mit Seitentischen	**249,00**	57/103,5/40,4	11
514079	Weber® Q™ 120, Volcano Red mit Seitentischen	**249,00**	57/103,5/40,4	11
514679	Weber® Q™ 120, Brick Red mit Seitentischen	**249,00**	57/103,5/40,4	11
517079	Weber® Q™ 120, Pink mit Seitentischen	**249,00**	57/103,5/40,4	11

** Bei geöffnetem Deckel*

GARANTIE
bis 5 Jahre

* Nur so lange Vorrat reicht

BLACK LINE

Stilsicher und elegant bieten die Weber® Q™ Gasgrills der Black Line kraftvolle wie komfortable Leistung in jeder Größe. Kombinieren Sie das volle Grillaroma mit den Vorzügen eines kompakten Gasgrills, zeitlos chic in mattem Schwarz.

VOLLE MOBILITÄT

WEBER® Q™ 120

43 x 32 cm / Black Line

BLACK LINE

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
511579	Weber® Q™ 120, Black Line mit Seitentischen	**249,00**	57/103,5/40,4	11

** Bei geöffnetem Deckel*

1. **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
2. **Im Deckel integriertes Thermometer:** für permanente Temperaturkontrolle und besseres Grillerlebnis
3. **2 Arbeitstische** mit Besteckhaken
4. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
5. **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
6. **Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
7. **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
8. **Elektronische Zündung**

- **Höherer Deckel als Weber® Q™ 100 im Basissortiment:** auch für größeres Grillgut geeignet
- **Mit Gaskartusche:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 60)
- **Umrüstbar auf Gasflasche:** für günstiges, dauerhaftes Grillen (Umrüst-Set separat erhältlich, siehe Seite 61)
- **Haltekorb für Gaskartusche:** praktisch und sicher

GARANTIE

bis 5 Jahre

BLACK IS BEAUTIFUL

WEBER® Q™ 220

54 x 39 cm / Black Line

BLACK LINE

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
561979	Weber® Q™ 220, Black Line mit Seitentischen	**359,00**	67,5/130/46	16,4

** Bei geöffnetem Deckel*

Der **Weber® Q™ 220 Black Line** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 120 Black Line** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Höherer Deckel als Weber® Q™ 200 im Basissortiment**
- **Größere Grillfläche**

SCHWARZER RENNER

WEBER® Q™ 220 STATION

54 x 39 cm / Black Line

BLACK LINE

Der **Weber® Q™ 220 Black Line Station** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 220 Black Line** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Praktischer Rollwagen Premium**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
20018	Weber® Q™ 220, Black Line Station mit Seitentischen	**459,00**	131/130/57	23,1

** Bei geöffnetem Deckel*

DER BOLIDE

WEBER® Q™ 320

63 x 45 cm / Black Line

BLACK LINE

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
581979	Weber® Q™ 320, Black Line mit Seitentischen	**569,00**	145/140/57	28,6

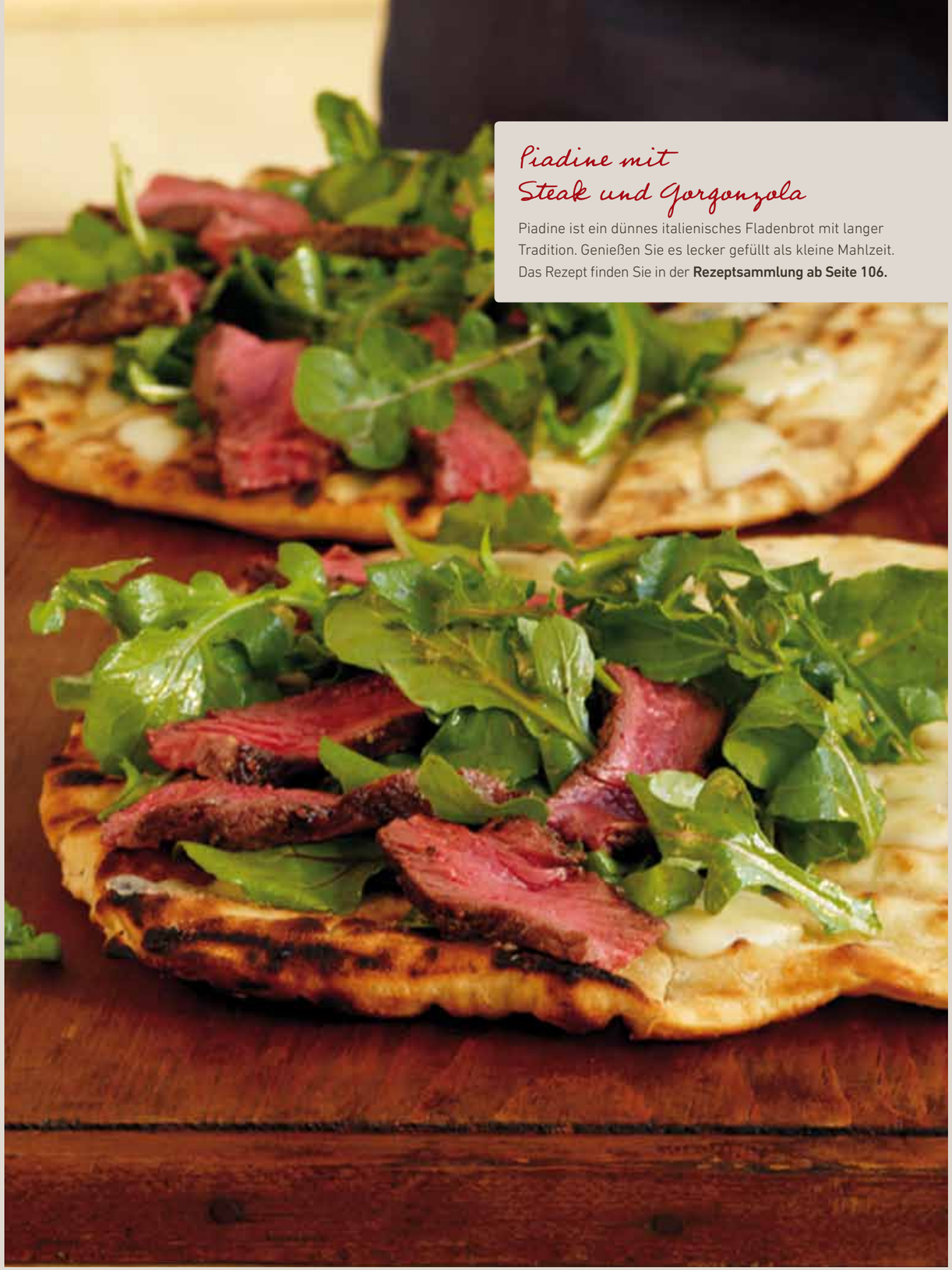
** Bei geöffnetem Deckel*

1. **Im Deckel integriertes Thermometer:** für permanente Temperaturkontrolle und besseres Grillerlebnis
2. **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
3. **Seitentische** nach unten abklappbar, platzsparend
4. **2 getrennt stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimales direktes und indirektes Grillen
5. **Grifflicht Grill Out™:** beleuchtet die Grillfläche, praktisch für lange Grillpartys
6. **Elektronische Zündung:** für komfortables und sicheres Zünden

- **Besteckhaken:** halten das Grillbesteck immer griffbereit
- **2-geteilter Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- **Fest integriert in stabilem Grillwagen mit 2 großen Rädern:** Gasflasche kann hinter dem Weber® Cover verdeckt platziert werden

GARANTIE

bis 5 Jahre



Piadine mit Steak und Gorgonzola

Piadine ist ein dünnes italienisches Fladenbrot mit langer Tradition. Genießen Sie es lecker gefüllt als kleine Mahlzeit. Das Rezept finden Sie in der **Rezeptsammlung ab Seite 106.**

GENESIS®

Der Genesis® in all seinen Variationen ist und bleibt die Nummer eins für Grillfreunde mit Profiambitionen und bietet sämtliche Möglichkeiten für anspruchsvollsten Genuss. Flexible Module machen den Genesis® zur Outdoor-Küche der Premiumklasse.

GENESIS®

LEISTUNGSSTARKES SCHMUCKSTÜCK

GENESIS® E-310

66 x 50 cm / Black

1. **Porzellanemaillierter Deckel, doppelwandig mit integriertem Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
2. **Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
3. **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
4. **3 getrennt und stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen
5. **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
6. **Komfortables elektronisches Zündsystem:** für sicheres Zünden
7. Gasflasche (5 kg): im Unterschrank verstaubar (Gasflasche separat erhältlich)

- **Warmhalterost:** aus Edelstahl
- **Bedienfeld an der Front**

GARANTIE

bis 25 Jahre

PROFESSIONELLE SCHÖNHEIT

GENESIS® E-330

66 x 50 cm / Black, Copper* und Steel Grey*

COLOR LINE

Testsieger
Test
06/2011
selber machen

Der **Genesis® E-330** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Genesis® E-310** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Sear Station:** durch den zusätzlichen Brenner werden sehr hohe Temperaturen erzeugt: für das perfekte Steak mit Grillmarkierung

- **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
6511079	Genesis® E-310, Black	**1.249,00**	165/150/68	70,6
6531079	Genesis® E-330, Black	**1.399,00**	165/150/68	74
6532079	Genesis® E-330, Copper	**1.399,00**	165/150/68	74
6536079	Genesis® E-330, Steel Grey	**1.399,00**	165/150/68	74

** Bei geöffnetem Deckel*

* Nur so lange Vorrat reicht

EDEL GRILLEN

GENESIS® S-330

66 x 50 cm / Edelstahl

Der **Genesis® S-330** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Genesis® E-330** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Deckel aus Edelstahl:** farbbeständig, hält die Temperatur länger
2. **Edelstahl-Grillroste:** besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
3. **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen:** besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung

GARANTIE

bis 25 Jahre

STETS EINSATZBEREIT

GENESIS® E-320

66 x 50 cm / Black mit Erdgasanschluss

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
6570079	Genesis® S-330, Edelstahl	**1.699,00**	165/150/68	68,4
3851079	Genesis® E-320, Black, mit Erdgasanschluss	**1.399,00**	165/150/68	72

** Bei geöffnetem Deckel*

Alles, was Sie zum Betrieb des Erdgasgrills benötigen, ist eine Erdgas-Außensteckdose.

1. **Porzellanemaillierter Deckel mit integriertem Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
2. **Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
3. **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
4. **Komfortables elektronisches Zündsystem:** für sicheres Zünden
5. **3 getrennt und stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen
6. **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
7. **Erdgasanschluss:** die Erdgassteckdose und der Schlauch sind im Lieferumfang enthalten.
   Der hausseitige Anschluss sollte vor Inbetriebnahme geprüft werden

- **Warmhalterost:** aus Edelstahl
- **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar

DIE OUTDOOR-KÜCHE

MODULE FÜR OUTDOOR-KÜCHE GENESIS® E-SERIE (Modelle ab 2011)

228 x 88 cm (Maße inkl. Grill) / Black

KOMPLETTAUSSTATTUNG IN EDELSTAHL

MODULE FÜR OUTDOOR-KÜCHE GENESIS® S-SERIE (Modelle ab 2011)

228 x 88 cm (Maße inkl. Grill) / Edelstahl

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
7564	Module für Outdoor-Küche Genesis® E-Serie (Modelle ab 2011), Black, links und rechts – exklusive Grill	**849,00**	85,5/je 37,5/61,5	40
7565	Module für Outdoor-Küche Genesis® S-Serie (Modelle ab 2011), Edelstahl, links und rechts – exklusive Grill	**849,00**	85,5/je 37,5/61,5	40

GENESIS®

GENESIS® BASISVERSION

GENESIS® MIT UNTERBAUMODULEN

Der Zusammenbau der neuen Modultechnik ist leicht und erlaubt Ihnen volle Freiheit. Die größere Arbeitsfläche, das Regalsystem und der damit verbundene Zugewinn an Staufläche für Zubehör sind ein großes Plus dieser Module. Es kann sogar eine **11 kg Gasflasche** gelagert werden.

SUMMIT®

Mit dem neuen Summit® Grill Center führt Weber® die Summit®-Linie zu einem weiteren Höhepunkt in Sachen Leistungsstärke, Komfort und Design. Vielseitig und mit exklusiven Features garantiert jeder Summit® individuelles Grillvergnügen für höchste Ansprüche.

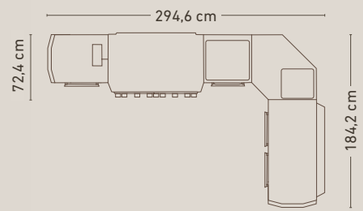
SUMMIT®
DER NEUE HÖHEPUNKT

Als Innovation des Jahres ist das Summit® Grill Center der Gipfel des Outdoor BBQs: Der integrierte Summit® S-670 aus rostfreiem Edelstahl bietet neben integriertem Eiswürfelfach und eigenem Gewürzregal einen Seitenbrenner für unterschiedliche Pfannen- und Topfgrößen. Die großzügige Grillküche garantiert exklusive Freiheit für den Grillprofi und ein gemeinschaftliches Grillerlebnis für alle Gäste. Die Krönung in Sachen Funktionalität, Komfort und Qualität.

INNOVATIVE VIELFALT

SUMMIT® GRILL CENTER

80,5 x 49 cm / Edelstahl



NEUE **GEMEINSAMKEIT**

Klug geschnitten zeichnet sich der Summit® nicht nur durch die enorme Arbeitsfläche aus, sondern bietet mit seiner Gemeinschaftsecke Platz für Freunde und Familie – eingelassenes Eiswürfelfach für kühle Getränke inklusive.

NEUE **FUNKTIONALITÄT**

Der Summit® überzeugt mit hochwertigen Ausstattungsideen: Der integrierte Abfallbehälter lässt Reste schnell verschwinden, das Regal spart Platz und hält Gewürze oder Saucen griffbereit. Der Seitenbrenner eröffnet die volle Grillvielfalt.

GRILLKÜCHE IN VOLLENDUNG

SUMMIT® S-660 BUILT-IN

80,5 x 49 cm / Edelstahl

Mit der „Built-In"-Variante wird der Summit® zur vollkommenen Grill-Küche. Dieser Grill integriert sich fest installiert in die Architektur, wird Teil der Einrichtung und ist damit stets verfügbar. Die stilvolle Exklusivvariante für echte Grill-Enthusiasten.

GARANTIE

(Summit® S-660 Built-In und Summit® Grill Center)
bis 25 Jahre

Abbildung beispielhaft

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
293079	Summit® Grill Center	**6.950,00**	150/294,6/184,2	237
7360079	Summit® S-660 Built-In Version, Edelstahl	**3.950,00**	145/106,7/77	131

** Bei geöffnetem Deckel*

Summit®

DER GIPFELSTÜRMER

SUMMIT® E-470

69 x 49 cm / Black

1. **Edelstahl-Grillroste:** sehr starke Grillroste mit 9 mm dicken Stäben
2. **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft, verhindern Flammenbildung und sorgen für perfektes Grillaroma
3. **4 Snap-Jet™ Zünder, für 4 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen. Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff
4. **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, zugeklappt auch als Arbeitsfläche nutzbar
5. **Edelstahl-Arbeitsflächen** mit Aluminiumabschlüssen
6. **Edelstahl-Bedienfeld** mit Aluminiumabschlüssen

- **Grifflicht Grill Out™:** schaltet sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein
- **Soft-Touch-Regler:** mit beleuchteter Fassung
- **Drehspieß mit leistungsfähigem Elektromotor:** für ruhigen Lauf auch bei schwerem Grillgut
- **Infrarotbrenner für Drehspieß:** gleichmäßige, optimale Grillbräune
- **Große Searing Zone mit zusätzlich 3 kW Nennleistung**
- **Stufenlos regelbarer Räucherbrenner mit 2 kW Nennleistung:** für Gourmets, die den Räuchergeschmack mögen

GARANTIE
bis 25 Jahre

Der **Summit® S-470** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-470** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Edelstahlausstattung**

GRENZENLOSES GRILLERLEBNIS

SUMMIT® S-470

69 x 49 cm / Edelstahl

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
7171079	Summit® E-470, Black	**2.850,00**	145/169/68	93,8
7170079	Summit® S-470, Edelstahl	**2.950,00**	145/169/68	95,8

** Bei geöffnetem Deckel*

Summit®

NON PLUS ULTRA

SUMMIT® E-670

80,5 x 49 cm / Black

Der **Summit® E-670** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-470** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **6 Snap-Jet™ Zünder, für 6 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen. Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff
2. **2 Grifflichter Grill Out™:** schalten sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein

- **Größte Grillfläche: 80,5 x 49 cm**

GARANTIE
bis 25 Jahre

HIGHEST END

SUMMIT® S-670

80,5 x 49 cm / Edelstahl

Der **Summit® S-670** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-670** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Edelstahlausstattung**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
7371079	Summit® E-670, Black	**3.850,00**	145/189/68	157
7370079	Summit® S-670, Edelstahl	**3.950,00**	145/189/68	161

** Bei geöffnetem Deckel*

ZUBEHÖR

Nicht nur praktisch, sondern auch in exklusivem Design bietet das Weber® Style™ Sortiment erstklassige Funktionalität und herausragende Formschönheit. Geschmack ist schließlich nicht nur eine Frage des Gaumens.

COOKWARE SYSTEM (CWS)

Kombinieren ganz nach Ihrem Geschmack. Das Weber® Style™ Grillgeschirr bietet nicht nur das ideale Zubehör für das gelungene Grillmenü und sorgt mit seiner Spezialbeschichtung für vorzügliche Ergebnisse, es besticht auch durch seine intelligente Systematik für alle Weber® Grillmodelle. Der Universalgriff ist für alle Teile einsetzbar, die Einzelteile lassen sich ohne Griff platzsparend verstauen.

NEU

WEBER® STYLE™ CWS-STARTER-SET

Bratpfanne und Universalgriff

Das Einsteiger-Set für vielseitiges „Grill-Braten".

Art.-Nr.: **17507** | UVP **59,90 €**

NEU

WEBER® STYLE™ CWS-3ER-SET **Bratpfanne, Saucentopf und Universalgriff**

Für das komplette und vielseitige Grillmenü mit eigener Sauce.

Art.-Nr.: **17508** | UVP **84,90 €**

NEU

WEBER® STYLE™ CWS-UNIVERSALGRIFF

Nylon und Edelstahl

Sicherer Halt mit einem einzigen Griff für alle Anwendungen.

Art.-Nr.: **17506** | UVP **29,90 €**

NEU

WEBER® STYLE™ CWS-GEMÜSEPFANNE MIT LÖCHERN

Für knackiges Grillgemüse als Beilage. (280 x 50 mm)

Art.-Nr.: **17501** | UVP **39,90 €**

NEU

WEBER® STYLE™ CWS-BRATPFANNE

Echtes „Grill-Braten" mit dem vollen Aroma. (280 x 50 mm)

Art.-Nr.: **17500** | UVP **39,90 €**

NEU

WEBER® STYLE™ CWS-SAUCENTOPF

Die passende Sauce auf dem Grill zubereiten. (180 x 80 mm)

Art.-Nr.: **17502** | UVP **26,90 €**

NEU

WEBER® STYLE™ CWS-WOK

Asiatischer Genuss vom Grill. (320 x 95 mm)

Art.-Nr.: **17504** | UVP **49,90 €**

ZUBEHÖR weber Style™

FEUERZEUG **Edelstahl**

Edles Stabfeuerzeug in ergonomischem Design mit rutschfester Kunststoffeinlage. Nachfüllbar, Piezo-Zündung, verstellbare Flammenhöhe.

Art.-Nr.: **17206** | UVP **29,99 €**

GRILLHANDSCHUH

Der Grillhandschuh schützt die Hand und den Unterarm vor Hitze und Fettspritzern. Er ist einfach zu reinigen und die Wildleder-Außenseite bietet Schutz und sicheren Griff auch auf rutschigen Flächen. Hoher Tragekomfort.

Art.-Nr.: **6457** | UVP **16,99 €**

FINGERHANDSCHUH **Paar**

Aus hochwertigem Wildleder, bieten Schutz und sicheren Griff auch bei rutschigen Oberflächen. Durch den langen Schaft sind auch die Unterarme vor Fettspritzern geschützt, und die weiche Auskleidung bietet einen hohen Tragekomfort. Die Oberfläche ist mit einem feuchten Tuch einfach zu reinigen.

Art.-Nr.: **6456** | UVP **39,90 €**

GRILLSCHÜRZE

Die Schürze schützt Ihre Kleidung vor Fettspritzern und Flecken. Sie ist aus robuster Baumwolle hergestellt, hat im Brust- und Taschenbereich Wildlederoptik und ein nützlicher Flaschenöffner ist auch integriert. Im Brustbereich kann das Digital-Taschenthermometer verstaut werden.

Art.-Nr.: **6452** | UVP **29,99 €**

GRILLBÜRSTE

Strapazierfähige Grillbürste mit zwei austauschbaren Köpfen zur optimalen Reinigung des Grills: Edelstahlbürstenkopf und Reinigungsschwamm.

Art.-Nr.: **17160** | UVP **29,90 €**

ERSATZKOPF-SET GRILLBÜRSTE

Ersatzkopf-Set bestehend aus einem Bürstenkopf aus Edelstahl und einem Schwamm.

Art.-Nr.: **17181** | UVP **12,99 €**

PINSEL MIT SILIKONBORSTEN*

Stiel aus Edelstahl und Borsten aus Silikon, spülmaschinenfest.

Art.-Nr.: **6432** | UVP **12,99 €**

BESTECKHALTER

Funktional und optisch ansprechend. Aus Edelstahl. Spart Platz und hält das Besteck in Reichweite.
Für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: **6431** | UVP **14,99 €**

* Nur so lange Vorrat reicht

ZUBEHÖR weber Style™

GEMÜSEKORB **Edelstahl**

Schneiden oder würfeln Sie Gemüse in den Korb und stellen Sie ihn zu dem Hauptgang auf den Grill.

Klein, 19,4 x 24 x 6,5 cm
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 37 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 100
Art.-Nr.: **6481** | UVP **19,99 €**
Groß, 37 x 30 x 6,5 cm
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200
Art.-Nr.: **6434** | UVP **39,90 €**

NEU

GRILLBESTECK

3-teilig, Edelstahl

Edle Ergänzung zu jedem Grillwerkzeug: 3-teiliges Edelstahl-Set mit arretierbarer Zange, langstieligem Wender und handlicher Grillgabel. Auch einzeln erhältlich.

Art.-Nr.: **6445** | UVP **59,90 €**

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

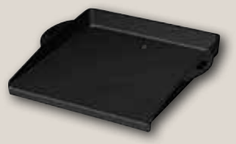
Mariniertes Fleisch vor dem Grillen immer **abtupfen!** Die Marinade verbrennt sonst auf dem Grill.

BRATENKORB

Funktional gestalteter Bratenkorb in hochwertigem Edelstahl-Look. Für Braten, Geflügel und anderes Grillgut. In eine Aluschale gestellt, wird der Bratensaft aufgefangen. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6436** | UVP **49,90 €**

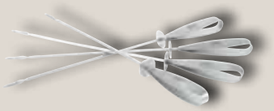
NEU



UNIVERSELLE GUSSEISERNE GRILLPLATTE **(Plancha)**

Zur Zubereitung von Fisch oder Gambas, Gemüse oder leckeren Omeletts.
Für Weber® Q™ 300, Spirit®, Genesis® und Summit®.

Art.-Nr.: **6466** | UVP **119,90 €**



SPIESS-SET

Perfekt für jegliche Form von Fleischspießen. Auch zartes Gemüse oder Obst lassen sich hiermit auf ganz andere Weise zubereiten.
38 cm lang. Set mit 4 Stück.

Art.-Nr.: **6437** | UVP **29,90 €**

GEFLÜGELHALTER

Für die perfekte Zubereitung von Brathähnchen oder anderem Geflügel. Bestehend aus Antihaft-Alugussschale, Ständer und Kappe. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6408** | UVP **49,90 €**

* Nur so lange Vorrat reicht

ZUBEHÖR weber Style™

PIZZASTEIN

Mit dem Pizzastein gelingt Ihnen die perfekte Pizza vom Grill.
Er ist mit einem praktischen Gestell aus Edelstahl ausgestattet.
49,3 x 36,9 cm (mit Gestell)
Empfehlenswert für Gasgrills ab Spirit® 310.

Art.-Nr.: **6430** | UVP **69,90 €**

PIZZAHEBER **Schwarz**

Pizzaheber in ansprechendem, innovativem Design, der ausgezeichnet zu Ihrem Grill passt. Mit dem Pizzaheber Weber® Style™ sind Sie der perfekt gebackenen Pizza schon einen Schritt näher. Hergestellt aus Edelstahl mit Softcoating, für guten Halt.

Art.-Nr.: **17062** | UVP **34,99 €**

PIZZASCHNEIDER

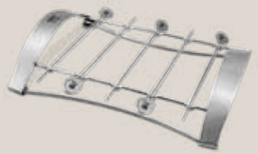
Das Original-Rollmesser von Weber® garantiert präzises und schonendes Zerteilen der Pizza. Aus Edelstahl und mit Fingerschutz.

Art.-Nr.: **17060** | UVP **19,99 €**

AUDIODIGITAL-THERMOMETER

Spricht 5 Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Dänisch), hat ein LCD-Display und kontrolliert schnurlos die Temperatur des Grillguts bis 100 m Entfernung. Dabei misst es bis zu 8 verschiedene Fleischsorten in Fahrenheit oder Celsius. (Batterien im Lieferumfang enthalten.)

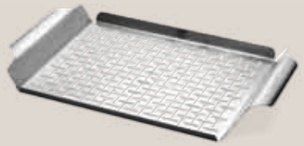
Art.-Nr.: **6439** | UVP **74,90 €**



SCHASCHLIK-SET

5 Doppelspieße und das stabile Gestell aus Edelstahl sorgen für leckere Grillspieße ohne lästiges Anhaften am Grillrost. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

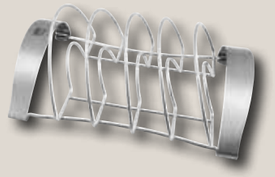
Art.-Nr.: **6449** | UVP **44,90 €**



GRILLPFANNE

Ideal für Bratkartoffeln vom Grill. Auch für zarten Fisch, Gemüse und Obst geeignet. Aus Edelstahl, 44,4 x 30 cm. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

Art.-Nr.: **6435** | UVP **39,90 €**



SPARE-RIB-HALTER

Besonders geeignet für Spare Ribs oder Hähnchenteile. Kein lästiges Anhaften am Grillrost. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6453** | UVP **39,90 €**

ZUBEHÖR weber Style™

GRILLZANGE

Arretierbare Zange aus Edelstahl zum Wenden und Auflegen des Grillguts.

Art.-Nr.: **6441** | UVP **19,99 €**

FISCHWENDER*

Mit dem 18 cm breiten Spatel wenden Sie problemlos Filets und sogar einen ganzen Fisch. 45,5 cm lang, aus Edelstahl.

Art.-Nr.: **6446** | UVP **29,99 €**

SPEZIAL BBQ-SET

2-teilig, Edelstahl

Zange und Wender fallen durch ihr modernes Design ins Auge. Einfache Linienführung und leichte, stabile Materialien sorgen für eine außergewöhnliche Ästhetik und maximale Funktionalität. Der attraktive Silikongriff liegt gut in der Hand und erfordert keinerlei Kraftanstrengung. Das BBQ-Set ist mit hitzebeständigen Schlaufen versehen, sodass man es an jeden Weber® Grill hängen kann.

Griffe Red
Art.-Nr.: **17114** | UVP **39,90 €**

Griffe Lime
Art.-Nr.: **17115** | UVP **39,90 €**

Griffe Ivory
Art.-Nr.: **17147** | UVP **39,90 €**

Griffe Wedgewood Blue
Art.-Nr.: **17180** | UVP **39,90 €**

Griffe Brick Red
Art.-Nr.: **17281** | UVP **39,90 €**

Griffe Warm Grey
Art.-Nr.: **17282** | UVP **39,90 €**

* Nur so lange Vorrat reicht

SALZ- & PFEFFERMÜHLE

Unsere Mühlen mit Keramikmahlwerk von Crush Grind® und neuartiger Soft-coat-Beschichtung in Rot und Schwarz (rutschfest, schmutzabweisend, leicht zu reinigen) bzw. Edelstahl finden nicht nur am Grill, sondern auch auf dem Tisch ihren Platz.

Pfeffermühle, Schwarz, 30 cm
Art.-Nr.: **17090** | UVP **54,90 €**

Pfeffermühle, Rot, 30 cm
Art.-Nr.: **17091** | UVP **54,90 €**

Pfeffermühle, Edelstahl, 30 cm
Art.-Nr.: **17092** | UVP **59,90 €**

Salz- & Pfeffermühle, Schwarz, 19 cm
Art.-Nr.: **17093** | UVP **59,90 €**

Salz- & Pfeffermühle, Rot, 19 cm
Art.-Nr.: **17094** | UVP **59,90 €**

ZUBEHÖR **BASIS** GASGRILLS

NEU

ABDECKHAUBE PREMIUM
Summit® Grill Center

Abdeckhaube Premium
für Summit® Grill Center
Art.-Nr.: **7560** | UVP **99,90 €**

ABDECKHAUBE PREMIUM
Genesis® und Summit®

Abdeckhaube Premium
für Genesis® 300-Serie
Art.-Nr.: **7553** | UVP **99,90 €**

Abdeckhaube Premium
für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)
inkl. Modulen für Outdoor-Küche Genesis®
Art.-Nr.: **7549** | UVP **99,90 €**

Abdeckhaube Premium
für Summit® 400-Serie
Art.-Nr.: **7554** | UVP **119,90 €**

Abdeckhaube Premium
für Summit® 600-Serie
Art.-Nr.: **7555** | UVP **144,90 €**

BEHÄLTERMODUL
für 11 kg Gasflasche

Einfaches Anbringen mittels Magneten an der Außenseite des Grills.

Behältermodul
Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2007) und Summit®
Art.-Nr.: **8459** | UVP **149,00 €**

GASKARTUSCHE

Diese Einwegkartusche mit Schraubventil für Butan-/Propangas kann für den Performer® Touch-N-Go™ mit Gaszündung verwendet werden.

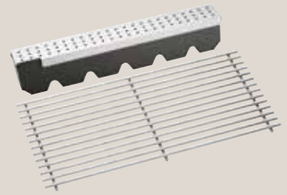
Art.-Nr.: **26100** | UVP **7,99 €**

GRIFFLICHT GRILL OUT™

Das beim Öffnen des Deckels automatisch angehende Grifflicht hat 3 LEDs zur Beleuchtung der Grillflächen von Weber® Genesis® und Summit® Grills ab Baujahr 2003. Die LEDs haben eine Lebensdauer von über 1.000 Stunden (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr.: **7516** | UVP **32,90 €**

ZUBEHÖR **ERLEBNIS**



RÄUCHEREINHEIT

Zum Räuchern mit dem Gasgrill.

Räuchereinheit mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle bis inklusive 2010)
Art.-Nr.: **7541** | UVP **96,90 €**

Räuchereinheit mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)
Art.-Nr.: **7563** | UVP **109,90 €**

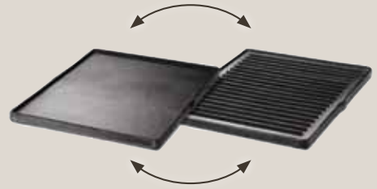
Räuchereinheit mit verkürztem, emailliertem Grillrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)
Art.-Nr.: **7575** | UVP **99,90 €**

NEU

DREHSPIESS

Mit elektrischem Motor (220-Volt-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Passt auf alle Genesis® Modelle.

Drehspieß Genesis® E-/S-310, 320
Art.-Nr.: **7491** | UVP **149,00 €**



GUSSEISERNE WENDEPLATTE

Mit der gusseisernen Wendeplatte ist die Zubereitung eines leckeren Frühstücks mit Rühr- oder Spiegelei und Speck, Sandwiches und Fajitas ein Kinderspiel. Die Wendeplatte für Genesis® und Summit® ist beidseitig nutzbar. Sie ist mit einer flachen und einer geriffelten Seite ausgestattet. Diese wird anstelle eines Grillrostes in den Grill eingesetzt.

Genesis® 300-Serie
Art.-Nr.: **7566** | UVP **89,90 €**

Summit® 400- und 600-Serie
Art.-Nr.: **7404** | UVP **89,90 €**

Produktübersicht

Holzkohlegrills

	Smokey Joe® Premium		Bar-B-Kettle®	One-Touch® Original			One-Touch® Premium			
	37 cm	37 cm	47 cm	47 cm	47 cm	57 cm	47 cm	57 cm	57 cm	57 cm Johann Lafer Edition
Produktkonzepte										
Porzellanemaillierter Deckel und Kessel	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Duroplastgriff(e) aus glasfaserverstärktem Nylon	1	1	2	2	2	2	3	3	3	2
Grillrost, verchromt	•	•	•	•	•	•				
Klappgrillrost, verchromt							•	•	•	•
Klappgrillrost, Edelstahl										
One-Touch® Reinigungssystem aus Stahl, aluminiumbeschichtet				•	•	•				
One-Touch® Reinigungssystem aus Edelstahl							•	•	•	•
Rostfreier Aluminiumlüftungsschieber (Deckel)	•	•	•	•	•	•	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]
Rostfreie Aluminiumascheschale			•	•	•	•				
Abnehmbarer, extragroßer Aschetopf							•	•	•	•
Fettauffangschale im Kessel	•	•								
Brikett-Portionierer	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Holzkohlehalter			2	2	2	2	2	2	2	2
Holzkohlekörbe Char-Basket™										
Besteckhaken										
Thermoplast Arbeitsfläche										
Schwerer, stabiler Stahlwagen										
Bruch- und wetterfeste Räder			•	•	•	•	•	•	•	•
Bodenablage (Gitter) aus Stahl										
Weber® Bedienungsanleitung	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Zusatzausstattung										
Hitzeschutz am Deckelgriff	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Im Deckel integriertes Thermometer				•	•	•	•	•	•	•
Deckelhalter / Tuck-Away™	•	•								•
Arbeitstisch Side-Kick™										•
Sear Grate / Pfanneneinsatz										
Maße										
Höhe (cm)	46	46	89	89	89	99	89	107	107	107
Breite (cm)	43	43	47	51,5	51,5	57	51,5	60	60	60
Tiefe (cm)	41	41	56	55	55	65	62	74,5	74,5	88,5
Farben										
Black / Ivory / Warm Grey	Black	Ivory, Warm Grey	Black	Black	Ivory, Warm Grey	Black	Black	Black	Ivory, Warm Grey	Black
Color Line										
Garantieprogramm 2011										
Kessel und Deckel	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
Arbeitsfläche										2 J
Griffe	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
One-Touch® Reinigungssystem				2 J	2 J	2 J	10 J	10 J	10 J	10 J
Holzkohle- und Grillroste	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Unverbindliche Preisempfehlung (Preise in €)	**84,90**	**89,90**	**99,90**	**139, 90**	**149,90**	**179,90**	**199,90**	**269,00**	**279,00**	**299,00**

	One-Touch® Premium		One-Touch® Deluxe	Smokey Joe® Premium	One-Touch® Original	One-Touch® Premium		Performer®		Spezialgrills	
	57 cm Gourmet	67 cm	57 cm	37 cm	47 cm	57 cm	57 cm Special Edition Black	Touch-N-Go™	Touch-N-Go™ Gourmet	Smokey Mountain Cooker™ 47 cm	Smokey Mountain Cooker™ 57 cm
Produktkonzepte											
Porzellanemaillierter Deckel und Kessel	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Duroplastgriff(e) aus glasfaserverstärktem Nylon	3	2	1	1	2	3	2	1	1	1	1
Grillrost, verchromt				•	•					2	2
Klappgrillrost, verchromt	•		•			•		•	•		
Klappgrillrost, Edelstahl		•					•				
One-Touch® Reinigungssystem aus Stahl, aluminiumbeschichtet					•						
One-Touch® Reinigungssystem aus Edelstahl	•	•	•			•	•	•	•		
Rostfreier Aluminiumlüftungsschieber (Deckel)	•[1]	•[1]	•[1]	•	•	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•	•
Rostfreie Aluminiumascheschale					•						
Abnehmbarer, extragroßer Aschetopf	•	•	•			•	•	•	•		
Fettauffangschale im Kessel				•							
Brikett-Portionierer	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Holzkohlehalter	2				2	2	2				
Holzkohlekörbe Char-Basket™		2	2					2	2		
Besteckhaken			6					3	3		
Thermoplast Arbeitsfläche			2					•	•		
Schwerer, stabiler Stahlwagen			•					•	•		
Bruch- und wetterfeste Räder	•	•	•		•	•	•	•	•		
Bodenablage (Gitter) aus Stahl			•					•	•		
Weber® Bedienungsanleitung	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Zusatzausstattung											
Hitzeschutz am Deckelgriff	•	•		•	•	•	•	•	•		
Im Deckel integriertes Thermometer	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•
Deckelhalter / Tuck-Away™		•	•	•			•	•	•		
Arbeitstisch Side-Kick™											
Sear Grate / Pfanneneinsatz	•								•		
Maße											
Höhe (cm)	107	107	107	46	89	107	107	112	112	106	123,2
Breite (cm)	60	69,5	127	43	51,5	60	60	118,5	118,5	50	58,4
Tiefe (cm)	74,5	81	66	41	55	74,5	71	75	75	50	61
Farben											
Black / Ivory / Warm Grey	Black	Black	Black				Black	Black	Black	Black	Black
Color Line				Spring Green, Brick Red, Wedgewood Blue	Spring Green, Brick Red, Wedgewood Blue	Spring Green, Brick Red					
Garantieprogramm 2011											
Kessel und Deckel	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
Arbeitsfläche			10 J					10 J	10 J		
Griffe	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
One-Touch® Reinigungssystem	10 J	10 J	10 J		2 J	10 J	10 J	10 J	10 J		
Holzkohle- und Grillroste	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Unverbindliche Preisempfehlung (Preise in €)	**299,00**	**449,00**	**399,00**	**89,90**	**149,90**	**279,00**	**299,00**	**499,00**	**599,00**	**399,00**	**549,00**

[1] isoliert

Color Line
Johann Lafer Ausstattung

Exklusiv Sortiment

Produktübersicht

Gas- und Elektrogrills

	Weber® Q™											Spirit®		
	140 / 140 Stand	240	240 Johann Lafer Edition	240 Stand	240 Station	100	120	120 Stand	200	220 Stand	300	E-210 Classic	E-210 Premium	E-310 Premium
Produktkonzepte														
Nennleistung der Heizspirale kW	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2									
Nennleistung der Gasbrenner														
Edelstahlbrenner Anzahl						1	1	1	1	1	2	2	2	3
kW						2,64	2,64	2,64	3,51	3,51	6,35	7,6	7,6	11,0
Seitenkocher kW														
Räuchersystem kW														
Rückseitiger Infrarotbrenner kW														
Sear Station Brenner														
Zündsysteme														
Crossover® Zündsystem												•	•	•
Snap-Jet™ Zündsystem														
Elektronische Zündung							•	•		•			•	•
Piezo-Zündung						•			•		•	•		
Grillroste														
Porzellanemaillierter Guss-Grillrost mit integriertem Tropfschutz						•	•	•	•	•	(2-geteilt)			
Porzellanemaillierter Grillrost												•	•	•
Gusseiserner Grillrost, emailliert	•	•	•	•	•									
Edelstahl-Grillrost														
Grillfläche														
Haupt-Grillfläche L x B in cm (ca.)	43 x 32	54 x 39	54 x 39	54 x 39		43 x 32	43 x 32	43 x 32	54 x 39	54 x 39	63 x 45	58 x 39	58 x 39	61 x 44
Warmhalterost L x B in cm												58 x 12	58 x 12	56 x 12
Gesamt-Grillfläche (cm²)	1.220	1.850	1.850	1.850		1.220	1.220	1.220	1.850	1.850	2.535	3.422	3.422	3.880
Ausstattung														
Rollwagen Premium					•						•			
Q™ Stand	•			•				•		•				
Porzellanemaillierte Flavorizer Bars® Aromaschienen												•	•	•
Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen														
Eingebautes Deckelthermometer							•	•		•	•	•	•	•
Drehspieß														
Stufenlos regelbare(s) Brennerventil(e)	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ausstattung außen														
Glasfaserverstärkter Nylonrahmen	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Arbeitsfläche aus Thermoplast												1		
Arbeitsfläche aus Edelstahl													2	2
Klapptische				2	2		2	2	2	2	2			
Edelstahldeckel und Edelstahltüren														
Deckel und Gehäuse mit Tropfgutführung aus Aluguss	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Zusatzausstattung														
Besteckhaken	- / 7			7	4		4	7	4	7	6	3	6	6
Geschlossener Wagen												•	•	•
Lenkrollen, feststellbar												2	2	2
Lenkrollen													2	2
Bruch- und wetterfeste Räder					2						2	2		
Gusseiserne Wendeplatte														
Digital-Taschenthermometer / Kleiner Bratenkorb			•											
Warmhalterost												•	•	•
Grifflicht														
Außenmaße bei geöffnetem Deckel														
Höhe (cm) bei geöffnetem Deckel	58,4 / 121,4[2]	67,5	67,5	130[2]	131[2]	57	57	120[2]	63,5	130[2]	145[2]	152	156	156
Breite (cm)	66 / 103,5	80	80	130	130	69	103,5	103,5	130	130	140	129	133	143
Tiefe (cm)	43,5 / 60	47,5	47,5	68	57	40,4	40,4	60	46	68	57	54	50	60
Farben														
Black / Titan / Dark Grey / Modern Grey	Dark Grey			Dark Grey		Titan	Modern Grey	Titan	Titan	Titan	Titan	Black	Black	Black
Edelstahl														
Color Line														
Black Line														
Garantieprogramm 2011														
Aluminiumgussteile[3]	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	25 J	25 J	25 J
Deckel (Edelstahl oder Emaille)												25 J	25 J	25 J
Brenner						2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	10 J	10 J	10 J
Grillwagen / Stand	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J			2 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Zündung						2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Grillroste[5]	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	3 J	3 J	3 J
Flavorizer Bars® Aromaschienen[5]												2 J	2 J	2 J
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Unverbindliche Preisempfehlung (Preise in €)	249,00 / 299,00	359,00	379,00	399,00	499,00[4]	199,00	249,00	299,00	299,00	399,00	499,00[4]	499,00	599,00	699,00

	Spirit®			Weber® Q™						Genesis®					Summit®					
	E-320 Premium	E-320 Premium Johann Lafer Ausstattung	S-320 Premium	140	120	120 Black Line	220 Black Line	220 Black Line Station	320 Black Line	E-310	E-330	E-330	E-320 Erdgasanschluss	S-330 Edelstahl-ausstattung	E-470	S-470	E-670	S-670	S-660 Built-In Version	Grill Center
Produktkonzepte																				
Nennleistung der Heizspirale kW				2,2																
Nennleistung der Gasbrenner																				
Edelstahlbrenner Anzahl	3	3	3		1	1	2	2	3	3	3	3	3	3	4	4	6	6	6	6
kW	11,0	11,0	11,0		2,64	2,64	3,51	3,51	6,35	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3	14,3	14,3	17,6	17,6	17,6	17,6
Seitenkocher kW	3,5	3,5	3,5								3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Räuchersystem kW															2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Rückseitiger Infrarotbrenner kW															2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8
Sear Station Brenner											•	•		•	•	•	•	•	•	•
Zündsysteme																				
Crossover® Zündsystem	•	•	•										•							
Snap-Jet™ Zündsystem															•	•	•	•	•	•
Elektronische Zündung	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
Piezo-Zündung																				
Grillroste																				
Porzellanemaillierter Guss-Grillrost mit integriertem Tropfschutz					•	•	•	•	(2-geteilt)											
Porzellanemaillierter Grillrost	•	•	•																	
Gusseiserner Grillrost, emailliert				•							(2-geteilt)		(2-geteilt)							
Edelstahl-Grillrost														(2-geteilt)	(2-geteilt)		(3-geteilt)			
Grillfläche																				
Haupt-Grillfläche L x B in cm (ca.)	61 x 44	61 x 44	61 x 44	43 x 32	43 x 32	43 x 32	54 x 39	54 x 39	63 x 45	66 x 50			66 x 50	66 x 50	60 x 49		80,5 x 49			
Warmhalterost L x B in cm	56 x 12	56 x 12	56 x 12							60 x 13			60 x 13	60 x 13	67 x 13		80 x 13			
Gesamt-Grillfläche (cm²)	3.880	3.880	3.880	1.220	1.220	1.220	1.850	1.850	1.850	4.047			4.047	4.047	3.811		4.985			
Ausstattung																				
Rollwagen Premium								•	•											
Q™ Stand																				
Porzellanemaillierte Flavorizer Bars® Aromaschienen	•	•	•							•	•	•	•							
Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen														•	•	•	•	•	•	•
Eingebautes Deckelthermometer	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Drehspieß															•	•	•	•	•	•
Stufenlos regelbare(s) Brennerventil(e)	•	•	•	•[1]	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ausstattung außen																				
Glasfaserverstärkter Nylonrahmen				•	•	•	•	•	•											
Arbeitsfläche aus Thermoplast																				
Arbeitsfläche aus Edelstahl	2	2	2							2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Klapptische					2	2	2	2	2											
Edelstahldeckel und Edelstahltüren			•											•		•		•	•	•
Deckel und Gehäuse mit Tropfgutführung aus Aluguss				•	•	•	•	•	•											
Zusatzausstattung																				
Besteckhaken	6	6	6		4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		6
Geschlossener Wagen	•	•	•							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Lenkrollen, feststellbar	2	2	2							2	2	2	2	2	2	2	2	2		
Lenkrollen	2	2	2							2	2	2	2	2	2	2	2	2		
Bruch- und wetterfeste Räder							2	2												
Gusseiserne Wendeplatte		•																		
Digital-Taschenthermometer / Kleiner Bratenkorb																				
Warmhalterost	•	•	•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Grifflicht								1							1	1	2	2	2	2
Außenmaße bei geöffnetem Deckel																				
Höhe (cm) bei geöffnetem Deckel	156	156	156	58,4	57	57	67,5	131[2]	145[2]	165	165	165	165	165	145	145	145	145	145	
Breite (cm)	143	143	143	66	103,5	103,5	130	130	140	150	150	150	150	150	169	169	189	189	106,7	
Tiefe (cm)	60	60	60	43,5	40,4	40,4	46	57	57	68	68	68	68	68	68	68	68	68	77	
Farben																				
Black / Titan / Dark Grey / Modern Grey	Black	Black								Black		Black	Black		Black		Black			
Edelstahl			•											•		•		•	•	•
Color Line				Volcano Red, Pink	Volcano Red, Pink, Ivory, Brick Red						Steel Grey, Copper									
Black Line						•	•	•	•											
Garantieprogramm 2011																				
Aluminiumgussteile[3]	25 J	25 J	25 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J
Deckel (Edelstahl oder Emaille)	25 J	25 J	25 J							25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J
Brenner	10 J	10 J	10 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
Grillwagen / Stand	2 J	2 J	2 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Zündung	2 J	2 J	2 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Grillroste[5]	3 J	3 J	3 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J
Flavorizer Bars® Aromaschienen[5]	2 J	2 J	2 J							2 J	2 J	2 J	2 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Unverbindliche Preisempfehlung (Preise in €)	799,00	869,00	899,00	249,00	249,00	249,00	359,00	459,00[4]	569,00[4]	1249,00	1399,00	1399,00	1399,00	1.699,00	2.850,00	2.950,00	3.850,00	3.950,00	3.950,00	6.950,00

[1] Stufenlos regelbare Heizspirale
[2] Höhe inklusive Rollwagen / Stand
[3] 2 Jahre auf Ausbleichen der Farbe
[4] Preis inklusive Rollwagen Premium
[5] Auf Durchbrennen und Durchrosten

Color Line
Black Line
Johann Lafer Ausstattung
Exklusiv Sortiment

DIE **WEBER® WELT** ERLEBEN

Weber® ist mehr als nur ein Grill: Erleben Sie die ganze Weber® Welt in all ihren Dimensionen – ob mit dem stimmungsvollen Spot im Fernsehen, auf der Weber® Website, mit unserer neuen iPhone-App oder bei Facebook: Holen Sie sich die besten Rezepte und Grillideen, lassen Sie sich inspirieren und lernen Sie andere Grill-Begeisterte kennen.

WEBER.COM

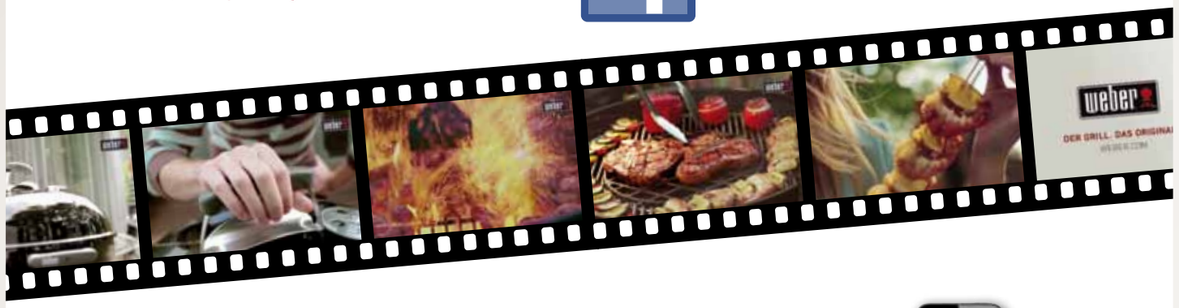
Besuchen Sie uns im Internet: Die Vielfalt der Weber® Produkte, Tipps und Tricks, Services, Infos – das alles und noch mehr finden Sie auf **weber.com**. Registrieren Sie sich für unseren Newsletter und bleiben Sie so immer auf dem Laufenden.

WEBER® IM TV

Ein Traum von einem Grill – und einem perfekten Grillabend: Weber® steht für mehr als „nur" die ideale Barbecue-Ausstattung, nämlich für ein einmaliges Grillerlebnis, für den perfekten Moment. Unser TV-Spot gibt Ihnen einen kleinen Vorgeschmack.
Auch online, unter **perfektgrillen.de**

FACEBOOK

Andere Grill-Fans kennenlernen, die Fotos der letzten Grillparty mit Freunden teilen oder sich die aktuellsten News und Links aus der Welt des perfekten Genusses sichern? Die Weber® Facebook-Seite macht es möglich.
facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH



WEBER®'S ON THE GRILL – FÜR IHR iPHONE

Fast dreihundert Weber®-Rezepte, vom ultimativen Lammkarree bis zur originellen Marinade, dazu die praktische Einkaufsliste, ein Zeitmesser für das perfekte Grill-Timing – und das alles immer dabei! Die Weber® App macht Ihr iPhone zum Meister-Equipment für den absoluten Grillspaß.

DIE 10 WEBER® **SERVICEVERSPRECHEN**

Unter allen Grillherstellern bietet Weber® die umfassendsten Serviceleistungen. Service ist für uns ein Versprechen an die Verbraucher, das uns ebenso wichtig ist wie die hohe Qualität unserer Produkte. Auch hier arbeiten wir ständig an Verbesserungen. Von außergewöhnlichen Garantieleistungen über kostenlose Tipps und Rezepte im Internet bis hin zu unserer Grillakademie.

1. SORTIMENT FÜR ALLE BEDÜRFNISSE

Mit unserem umfangreichen und vielfältigen Sortiment, das wir ständig im Sinne unserer Kunden optimieren, stellen wir für alle Bedürfnisse und Budgets die geeigneten Grills und das richtige Zubehör zur Verfügung.

2. GARANTIE

Unter allen Grillherstellern gewährt Weber® die längsten Garantien – weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Je nach Grillmodell betragen die Garantiezeiten bis zu 25 Jahre.

3. ERSATZTEILSERVICE

Und wenn doch einmal etwas kaputt geht? Wir garantieren, dass wir mindestens über die gesamte Garantiezeit für Ihren Grill sämtliche Ersatzteile verfügbar halten.

4. KOSTENLOSE REZEPTE

Noch mehr Rezepte und News aus der Weber® Welt finden Sie unter **weber.com**

5. RAT & TAT

Wir stehen Ihnen immer mit Rat und Tat zur Seite und beantworten Ihre Fragen schnell und kompetent.

6. EXPRESSLIEFERUNGEN

Sie planen spontan eine Grillparty und brauchen noch den passenden Grill? Kein Problem! Gegen Aufpreis liefern wir Ihren Wunschgrill per Express-Zustellung zu Ihrem Weber®-Händler (sofern das Produkt am Lager verfügbar ist).

7. REKLAMATION

Sollte es einmal berechtigten Grund zur Reklamation geben, werden wir alles tun, um Sie schnellstmöglich wieder zufrieden zu stellen. Kontaktieren Sie uns unter **technik@weberstephen.com**

8. GRILLAKADEMIE

Ebenfalls einzigartig ist die Weber® Grillakademie Original: In vielen Städten können Sie von den Weber® Grillmeistern das nötige Grill-Know-how erlernen. Mehr dazu lesen Sie unter **weber-grillakademie.com**

9. FACHKOMPETENZ

Die über 1.200 autorisierten Weber® Händler bieten unseren Kunden dank spezieller Service-Schulungen und Fachkenntnisse beste Beratungs- und Servicequalität – auch in Ihrer Nähe. Die Händlersuche finden Sie unter **weber.com**

10. WEBER® iPHONE APP

Laden Sie sich unsere **iPhone App** mit über 250 Rezepten und vielen weiteren Tipps aus dem App Store herunter.

Vielfalt und Genuss … mit Gelinggarantie

PIADINE MIT STEAK UND GORGONZOLA

FÜR DEN TEIG 360 ml warmes Wasser (etwa 40 °C) | 1 Päckchen Trockenhefe | ½ TL Zucker | 500 g feines Weizenmehl, plus etwas mehr zum Ausrollen | 3 EL Olivenöl | 2 TL grobes Meersalz | 1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Rib-Eye-Steaks, je etwa 200 g schwer und 2,5 cm dick | Olivenöl | grobes Meersalz frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
220 g Gorgonzola dolce oder ein anderer milder Blauschimmelkäse, in kleine Stücke gebrochen | 4 handvoll (etwa 100 g) feine Rucolablätter oder Babyspinat

FÜR DAS DRESSING 1 TL Schalotten feingehackt| 1 EL Dijon Senf | 10 ml roter Balsamico 50 ml Fleischbrühe | 50 ml Rapsöl
Salz und Pfeffer

❶ Wasser, Hefe und Zucker in die Rührschüssel eines elektrischen Standmixers geben, kurz verrühren und 5 Min. stehen lassen, bis sich an der Oberfläche feiner Schaum bildet (er zeigt an, dass die Hefe aktiv ist). Mehl, Öl und Salz hinzufügen. Mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 1 Min. bearbeiten, bis sich die Masse verbindet. Den Mixer auf mittlere Stufe schalten. Die Zutaten mit dem Knethaken weitere 10 Min. zu einem klebrigen, glatten, elastischen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine dünn mit Öl ausgestrichene Schüssel legen und darin wenden, bis er überall mit Öl überzogen ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1,5–2 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
❷ Die Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.
❸ Die Fettränder an den Steaks größtenteils entfernen. Die Steaks vor dem Grillen 20–30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Grill für direkte, starke Hitze vorbereiten.
❹ Den Teig kurz kneten, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und in vier gleiche Teile schneiden. Vier Backpapierquadrate von 25 cm Seitenlänge zuschneiden und auf einer Seite dünn mit Öl bestreichen. Jedes Teigstück zu einem Fladen von 20–25 cm Durchmesser ausrollen, anschließend auf ein Stück geöltes Backpapier geben und auf einem Backblech beiseite stellen.
❺ Die Steaks auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen oder besprühen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Steaks über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen (6–8 Min. für rosa/rot bzw. medium rare). Einmal wenden. (Wenn sich Flammen bilden, die Steaks vorübergehend über indirekte starke Hitze legen.) Vom Grill nehmen, abdecken und warm stellen.
❻ Die Grilltemperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Zwei Teigfladen mit dem Backpapier nach oben über mittlere Hitze legen. Das Backpapier an einer Ecke mit der Grillzange fassen und abziehen. Die Piadine bei geschlossenem Deckel 2–3 Min. grillen, bis sie auf der Unterseite goldbraun sind und das typische Grillmuster aufweisen. Bei Bedarf umplatzieren, damit sie gleichmäßig bräunen.
❼ Die Piadine wenden und mit je einem Viertel des Käses bestreuen, dabei einen fingerdicken Rand freilassen. Etwa 2 Min. über direkter, mittlerer Hitze weitergrillen, bis die Fladen knusprig und der Käse geschmolzen ist. Die Teigfladen auf dem Rost verschieben und drehen, damit sie gleichmäßig backen. Mit den restlichen Teigfladen ebenso verfahren.
❽ Rucola oder Babyspinat in eine Salatschüssel geben, mit Dressing übergießen und vermischen.
❾ Die Steaks in dünne Streifen schneiden, eventuelle Fettstellen wegschneiden. Die Steakstreifen auf die Piadine verteilen, ebenso den Salat. Die Piadine in der Mitte falten und wie ein Sandwich essen oder vorher mit einem gezahnten Messer in Viertel schneiden.

EMPFOHLENER GRILL: **Weber® Q™ 320**
GRILLMETHODE: **Direkte, starke Hitze (230–290 °C) und direkte, mittlere Hitze (175–230 °C)**

PORTIONEN: **4**

ZUBEREITUNGSZEIT: **30 Minuten**
GEHZEIT FÜR DEN TEIG: **1½–2 Stunden**
GRILLZEIT: **14–18 Minuten**

CALIFORNIA-BURGER MIT AVOCADO-SAUCE

FÜR DIE SAUCE 2 EL geriebene weiße Zwiebel 1 reife Avocado, entkernt und geschält 2 EL Mayonnaise | 2 Eiertomaten, gehäutet, entkernt und fein gewürfelt | 1 EL fein gehacktes Koriandergrün | 2 TL frisch gepresster Limettensaft | 1 kleine Knoblauchzehe, gerieben oder zerdrückt | Grobes Meersalz
FÜR DEN BURGER 2 milde Chilischoten (vorzugsweise Poblano) | 700 g Hackfleisch vom Rind (Fettanteil 20%) | 1½ TL grobes Meersalz | 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 4 Hamburger-Brötchen

❶ Die geriebenen Zwiebeln in einem feinen Sieb mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Avocado und Mayonnaise in einer mittelgroßen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und gut vermischen. Zwiebeln, Tomaten, Koriandergrün, Limettensaft und Knoblauch daruntermischen. Großzügig salzen. Eine Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche der Avocado-Mayonnaise legen und die Schüssel beiseite stellen. (Die Mayonnaise kann bis zu 8 Std. im Voraus zubereitet werden.)
❷ Den Grill für direkte, starke Hitze vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Chilischoten über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 10 Min. grillen, bis die Haut überall schwarz ist. Gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Haut abziehen und wegwerfen, ebenso Stielansatz, Samen und Trennhäute. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.
❸ Hackfleisch, Chilischoten, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel gut vermischen und daraus vier möglichst gleichförmige, 2 cm dicke Burger formen. Mit dem Daumen oder einem Teelöffel eine etwa 2,5 cm breite Vertiefung in die Mitte der Burger drücken, sodass sie dort knapp 1,5 cm dick sind. So werden sie beim Grillen gleichmäßig gar und wölben sich nicht zu stark.
❹ Die Burger über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen. Während der letzten Grillminute die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze grillen. Die Avocado-Mayonnaise auf die Burger verteilen. Die Burger warm in den Brötchen servieren.

EMPFOHLENER GRILL: **Spirit® E-320**
GRILLMETHODE: **Direkte, starke Hitze (230–290 °C)**

PORTIONEN: **4**

ZUBEREITUNG: **25 Minuten**
GRILLEN: **18–20 Minuten**

HÄHNCHEN IM PECANRAUCH GEGRILLT

1 schweres küchenfertiges Hähnchen, etwa 1,2 kg | 4 EL grobes Meersalz
FÜR DIE WÜRZMISCHUNG 2 TL Zwiebelgranulat | 2 TL Knoblauchgranulat | 1 TL Chilipulver (Gewürzmischung) | ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 1 Dose (0,33 l) Bier, raumtemperiert | 2 Handvoll Pecannussholz Chips, mind. 30 Min. gewässert

❶ Überschüssiges Fett vom Hähnchen entfernen und wegwerfen. Das Hähnchen außen und innen mit Salz einreiben. Das Hähnchen mit Frischhaltefolie abdecken und 1,5–2 Std. in den Kühlschrank stellen.
❷ Die Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel vermengen.
❸ Das Hähnchen innen und außen unter fließendem kaltem Wasser waschen, dann mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Flügelspitzen auf den Rücken drehen und das Hähnchen vor dem Grillen 20–30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Grill für indirekte, mittlere Hitze vorbereiten.
❹ Bier in den Geflügelhalter füllen und das Hähnchen laut Anleitung darauf stellen.
❺ Die Holzchips abtropfen lassen und auf die Glut legen oder nach den Angaben des Herstellers in die Räucherbox des Gasgrills geben. Wenn die Holzchips zu rauchen beginnen, den Geflügelhalter mit dem Hähnchen auf den Grill stellen. Das Hähnchen über indirekter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 50 Minuten grillen, bis beim Einstechen an der dicksten Stelle des Schenkels klarer Fleischsaft austritt und die Kerntemperatur (ohne mit dem Thermometer den Knochen zu berühren) 75 °C beträgt. Das Hähnchen mit dem Geflügelhalter vorsichtig vom Grill heben und etwa 10 Min. stehen lassen. Das Bier ist sehr heiß, also nichts verschütten. Nun das Hähnchen herunternehmen und in serverfertige Portionen teilen.

EMPFOHLENER GRILL: **One-Touch® Premium**
GRILLMETHODE: **Indirekte, mittlere Hitze (175–230 °C)**
HILFSMITTEL: **Weber® Style™ Geflügelhalter**

PORTIONEN: **4**

ZUBEREITUNG: **10 Minuten**
PÖKELZEIT: **1½–2 Stunden**
GRILLEN: **1¼–1½ Stunden**

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

Ein leckeres **Bier** trinkt man, es gehört **nicht übers Fleisch.** Sonst tropft Bier in die Glut, Asche steigt auf und haftet am Fleisch.

Weber® ist Ihr Grillexperte mit dem absolut einzigartigen Angebot: Hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills, vielfältiges Zubehör in Profiqualität und außergewöhnliche Services wie unsere Grillakademie. All das und viele spannende Informationen rund ums Grillen finden Sie in diesem Katalog. Steigen Sie ein in die Weber® Welt der Grill-Vielfalt – finden Sie die perfekten Tools für das perfekte Grillvergnügen.

Weber-Stephen
Deutschland GmbH
Rheinstr. 194
55218 Ingelheim
Tel. + 49 6132 8 999 0
Fax + 49 6132 8 999 13
info-de@weberstephen.com
weber.com

DE0112